



ALIMENTARE
GELO

DOLCI SURGELATI

SORBETTO LIMONE SORBISSIMO GELO KG.1X6



CODICE
13827

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sorbetto al limone analcolico.

INGREDIENTI

Acqua, succo di limone da concentrato 15%, zucchero, sciroppo di glucosio, maltodestrina, olio di cocco, fibra vegetale, emulsionante: sucrosteri; addensanti: gomma di guar, gomma di xanthano; acidificanti: acido citrico, acido tartarico; aroma naturale di limone.

SENZA GLUTINE, SENZA UTILIZZO DI COLORANTI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto di colore bianco, pronto all'uso, consistenza cremosa, sapore dolce acidulo tipico, odore tipico.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

24 mesi

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in congelatore alla temperatura di -18°C . Una volta scongelato, confezione integra, conservare a temperatura da $+2^{\circ}\text{C}$ a $+6^{\circ}\text{C}$ per un massimo di 30 giorni. Una volta aperta la confezione utilizzare entro 5 giorni. Non ricongelare dopo aver scongelato.

UTILIZZO

Scongelare il prodotto per 10 ore in frigorifero e servire. Una volta scongelato Sorbissimo Professional è pronto per l'uso.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it