



ALIMENTARE
FRESCO
PANNA FRESCA

PANNA COTTA CIOCCOLATO GR.90X24



CODICE
02285

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pannacotta con cioccolato *UHT da 90 gr.

*Il trattamento termico UHT consiste nel portare la panna ad elevata temperatura per pochi secondi, in questo modo inattiva la carica batterica presente nella panna rendendola igienicamente sicura.

INGREDIENTI

Panna (contiene LATTE), zucchero, latte intero, cioccolato 1,5%, amido modificato, gelificanti: pectina, carragenina; aromi. Senza conservanti né coloranti e senza glutine.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: liscio, colore bianco-panna con copertura di cioccolato

Texture: gelatinosa, compatta tale da mantenere la forma del vasetto anche dopo il rovesciamento (se il prodotto viene conservato in frigorifero)

Sapore: tipico del prodotto, dolce, assenza di retrogusti anomali

SHELF LIFE

Conservare a temperatura ambiente fino a 6 mesi.

UTILIZZO

Per una migliore presentazione capovolgere il vasetto su un piattino praticando un foro sul fondo. Servire freddo.

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