



**ALIMENTARE
FRESCO**
PREPARATI PER DESSERT

DESSERT MERINGA EVOLUTION KG.1,25X12



**CODICE
13075**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Semilavorato ottenuto da lavorazione di albumi d'uovo pastorizzati con una miscela di zuccheri.

ORIGINE MATERIA PRIMA

Uova da allevamenti ITALIANI.

INGREDIENTI

Albumi d'UOVA di gallina da allevamento a terra di categoria A, zuccheri, maltodestrine, correttore di acidità E 330.
Allergeni: UOVA

SHELF LIFE

Conservare a temperatura ambiente. Una volta montato, conservato in frigorifero a +4°C mantiene un'elevata stabilità per svariate ore. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

MODALITÀ D'USO

Non è un prodotto adatto alla cottura in forno.
Meringa Evolution, la meringa all'italiana, è un prodotto pastorizzato altamente tecnico, che può essere montato a qualsiasi temperatura. Ideale per alleggerire creme, mousse, gelati e sorbetti, può essere utilizzato anche per decorare e rivestire torte da ricorrenza, mousse base frutta, bavaresi e semifreddi.

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