



**ALIMENTARE
FRESCO**
PREPARATI PER DESSERT

DESSERT PÂTE À BOMBE PZ.1X12



**CODICE
12965**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Semilavorato a base d'uovo per Pâte à Bombe, base neutra per mousse e semifreddi.

ORIGINE MATERIA PRIMA

Uova da allevamenti ITALIANI.

INGREDIENTI

Tuorlo d'uovo pastorizzato da uova di categoria A di galline allevate a terra, zuccheri, maltodestrine, aroma vaniglia.

***UOVA

SHELF LIFE

Conservare a temperatura ambiente

MODALITÀ D'USO

In planetaria, per mousse e semifreddi.

Gli zuccheri utilizzati non cristallizzano e non congelano in abbattimento. I dessert abbattuti quando vengono rigenerati sono perfetti grazie alla pate a bombe.

Altissima ottimizzazione dei tempi e delle produzioni: per preparare il tiramisù, per esempio, si possono montare tutti gli ingredienti assieme presi dal frigorifero.

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