



ALIMENTARE
FRESCO
PANNA FRESCA

PANNA PRIMA BLANCA M.G.38% LT.1X6



CODICE
03042

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prima Blanca è una panna da montare al 38% di grassi, di origine italiana e che garantisce alta qualità costante.

Colore bianco, gusto fresco naturale, fermezza e compattezza. Gusto pieno, fresco e naturale, grazie al processo UHT per infusione. Senza carragenina.

Ideale per conferire maggior struttura a decori, rifiniture, semifreddi gusto frutta, pasticceria mignon.

INGREDIENTI

PANNA da montare; emulsionanti: mono-digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: alginato di sodio.

***LATTE e DERIVATI

SHELF LIFE

Conservare tra +2°C e +7°C.

Durata del prodotto a confezione chiusa: 138 giorni.

Dopo l'apertura, conservare il prodotto in frigorifero e utilizzare entro 4 giorni.

Temperatura ottimale di utilizzo: tra +2°C e +7°C.

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