



ALIMENTARE
SECCO

DESSERT FRESCHI

DESSERT CREMA PASTICCERA UHT KG.1X6

CODICE
14583



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Crema pasticcera italiana 100% naturale, pronta all'uso (non richiede ulteriori cotture). Ingredienti di prima qualità come uova e panna prodotta con solo latte fresco selezionato, proveniente dai pascoli italiani, in aggiunta al profumo di vaniglia esotica. Versatile e personalizzabile, ideale per pasticceria e ristorazione. Texture morbida e vellutata, gusto delicato. Realizzata con 100% di latte italiano. Senza lattosio, coloranti, conservanti ed aromi.

INGREDIENTI

Panna da centrifuga, zucchero, latte pastorizzato intero, tuorlo d'uovo, amido di mais, gelatina animale, aromi naturali: estratto di vaniglia. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

ALLERGENI: Uova e prodotti a base di uova, latte e parziale presenza di arachidi, soia e frutta a guscio.

SHELF LIFE

Shelf life 12 mesi

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare ad una temperatura tra 0°C e + 4°C

UTILIZZO

Risultati sempre brillanti e una qualità costante come realizzata al momento garantendo un notevole risparmio di tempo e costi. Ideale per essere utilizzata nei dolci di pasticceria e ristorazione, per farcire tartellette, cannoli, bigné, croissant, mignon, krapfen e dolci al piatto.