



ALIMENTARE
FRESCO
UOVA

UOVA BRICK NORMALE LT.1X6



CODICE
04302

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Uova di gallina intere sguosciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate. Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione.

INGREDIENTI

1 kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sguosciate.
***UOVA

SHELF LIFE

Conservato tra 0°C e +4°C ed utilizzato entro 2 giorni.

MODALITÀ D'USO

Ideale per Pan di Spagna, bignè, impasti lievitati, impasti per brioche e frolle, panature, pasta fresca, omelette, frittate, pancake, strapazzato, crepes salate e dolci e per tutte le applicazioni culinarie che prevedono l'utilizzo del misto d'uovo.

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