



**ALIMENTARE
SECCO**
BUDINI E CIOCCOLATO

TOPPING FRUTTI DI BOSCO BIG CHEF KG.1X6



CODICE
12863

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Topping al gusto di frutti di bosco. Preparato dolciario per guarnizione.

INGREDIENTI

Sciroppo di glucosio-fruttosio, frutti di bosco in proporzione variabile 25% (puree di mirtilli, fragole, more, lamponi), zucchero, amido modificato (1422), correttore di acidità: E330, aromi, conservante: E202, coloranti: E120, E131.

ALLERGENI ASSENTI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto fisico: fluido denso

Colore: viola caratteristico

Sapore e odore: esprime il caratteristico gusto dei frutti di bosco, al giusto grado di maturazione e privo di note estranee

SHELF LIFE

24 mesi

CONSERVAZIONE

Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco e lontano da fonti di calore.

UTILIZZO

Agitare prima dell'uso. Uso tal quale, come guarnizione per dessert.

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