



ALIMENTARE
FRESCO
BURRO FRESCO

BURRO CHIARIFICATO KG.2X6



CODICE
13159

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Burro chiarificato in barattolo da 2 kg con banda stagnata.

INGREDIENTI

Grasso proveniente da LATTE vaccino.

Allergeni: LATTE e prodotti a base di LATTE. Il normale processo di produzione del burro chiarificato elimina il lattosio (lattosio < 0.01g/100g, galattosio < 0.0002g/100g).

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Gusto: caratteristico con assenza di rancidità

Consistenza: solida a temperatura di conservazione

Odore: neutro

Colore: paglierino

Aspetto: pasta compatta

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

6 mesi

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero a temperatura tra +1°C e +6°C.

UTILIZZO

Ideale nei primi e secondi piatti, nei dolci e in tutte le tue ricette.

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