



ALIMENTARE
SECCO

CREME E SALSE

BESCIAMELLA PRONTA STERILGARDA GR.500X12



CODICE
00082

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Besciamella pronta per cucinare sottoposta a trattamento UHT che consiste nel portare il prodotto ad elevata temperatura per pochi secondi. Il trattamento termico UHT inattiva la carica batterica rendendo il prodotto igienicamente sicuro. Il successivo confezionamento in condizioni asettiche e l'uso di imballaggi sterilizzati e protettivi da aria e luce consentono una durata prolungata.

INGREDIENTI

LATTE intero, PANNA, farina di GRANO tenero tipo 00, amido modificato di tapioca, sale.

Allergeni: LATTE e GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: omogeneo, lucido, colore avorio

Odore: tipico della besciamella, senza retrogusti anomali

Texture: densa, molto corposa e cremosa

Sapore: tipico della besciamella, note di panna e farina tostata unite ad un adeguato grado di salato

SHELF LIFE

6 mesi dalla data di produzione

CONSERVAZIONE

Si conserva a temperatura ambiente. Una volta aperto il contenitore, tenere in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni.

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