



ALIMENTARE
FRESCO
BURRO FRESCO

BURRO MELANGE KG.1X6



CODICE
14489

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Burro Mélange MetàMetà: 50% burro e 50% olio vegetale sostenibile certificato.

INGREDIENTI

Burro (50%), olio di palma (40%), acqua, proteine del LATTE.

Allergeni: LATTE e prodotti a base di LATTE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Gusto: caratteristico con assenza di rancidità

Consistenza: solida a temperatura di conservazione

Odore: tipico da fermentazione lattica

Colore: bianco-paglierino

Aspetto: pasta compatta senza gocce di acqua libera disperse nella matrice

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

90 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

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



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