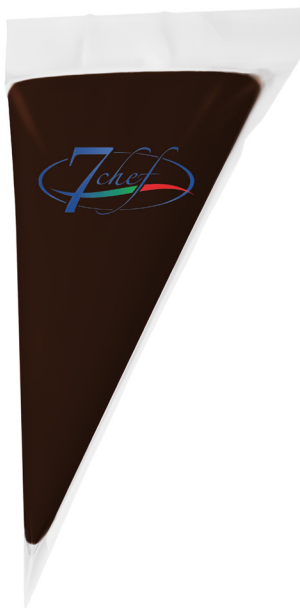




**ALIMENTARE
GELO**
DOLCI SURGELATI

FARCITURA CIOCCOLATO FONDENTE GR.500X8



**CODICE
14758**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Crema al cioccolato fondente, pastorizzata e surgelata, confezionata in sac à poche. Gusto e consistenza sono ideali per le farciture di croissant, brioche, cannoli, bignè, crostate.

INGREDIENTI

LATTE scremato reidratato, PANNA, cioccolato fondente 18,5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, vanillina), sciroppo di glucosio, stabilizzanti: E422; amido modificato, LATTE scremato in polvere, cacao magro in polvere, emulsionanti: E471; sale.

Allergeni: LATTE. Può contenere CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, PISTACCHI).

CONSERVAZIONE

Conservare 12 mesi a una temperatura di -18°C. Una volta scongelato in frigorifero non può essere ricongelato, ma deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C per 5 giorni in confezione chiusa e per 4/5 giorni in confezione aperta.

UTILIZZO

Il prodotto si scongela in frigorifero in circa 6 ore.

La farcitura, una volta scongelata, è pronta per essere utilizzata.

Con una sac a poche da 500 gr possono essere farciti 20/25 croissant (25 gr circa di farcitura per croissant).

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