



**ALIMENTARE  
GELO**  
DOLCI SURGELATI

# FARCITURA CIOCCOLATO BIANCO GR.500X8



**CODICE  
14759**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Crema preparata con il 25% di cioccolato bianco, pastorizzata e surgelata. Perfetta per farcire croissant, brioche, cannoli o bignè. Ottimo anche come dessert al cucchiaino gustoso e veloce da preparare, abbinato ad altre creme, a frutti di bosco e a qualche piccola cialda croccante.

## INGREDIENTI

LATTE intero fresco pastorizzato, cioccolato bianco 25% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, estratto di vaniglia), PANNA, LATTE scremato reidratato, zucchero, LATTE scremato in polvere, amido modificato, sale, estratto naturale di vaniglia.  
Allergeni: LATTE. Può contenere CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, 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](http://www.marchispa.it)