



ALIMENTARE  
SECCO

LATTICINI E SIMILI

# PANNA COTTA CIOCCOLATO GR.90X24



**CODICE**  
**02285**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pannacotta con cioccolato \*UHT da 90 gr.

\*Il trattamento termico UHT consiste nel portare la panna ad elevata temperatura per pochi secondi, in questo modo inattiva la carica batterica presente nella panna rendendola igienicamente sicura.

## INGREDIENTI

Panna (contiene LATTE), zucchero, LATTE intero, cioccolato 1,5%, amido modificato, gelificanti: pectina, carragenina; aromi.  
Senza conservanti né coloranti. SENZA GLUTINE.  
Allergeni: LATTE.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** liscio, colore bianco-panna con copertura di cioccolato

**Texture:** gelatinosa, compatta tale da mantenere la forma del vasetto anche dopo il rovesciamento (se il prodotto viene conservato in frigorifero)

**Sapore:** tipico del prodotto, dolce, assenza di retrogusti anomali

## SHELF LIFE

Conservare a temperatura ambiente fino a 8 mesi.

## UTILIZZO

Per una migliore presentazione capovolgere il vasetto su un piattino praticando un foro sul fondo. Servire freddo.

*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)