

CREMA C316



La capostipite del progetto «sac à poche». È una crema pasticcera tradizionale con una leggerissima aromatizzazione limone; può essere utilizzata per qualsiasi applicazione.

Ottima per farcire, ha una buona resistenza alla cottura e ben si presta a essere miscelata con altri ingredienti: panna, cioccolato, frutta, ecc..



PC204



1 kg



10 kg



12 mesi -18C



scongellamento
in frigorifero 6 ore
-18C + 4C



7 gg shelf life



INGREDIENTI

LATTE scremato reidratato - Zucchero - Sciroppo di glucosio - PANNA - Amido modificato - Tuorlo d'UOVO pastorizzato - BURRO concentrato - Grasso vegetale (Cocco) - LATTE scremato in polvere - Succo di limone di Sicilia - Addensante: E407 - Emulsionante: E471 - Sale - Aromi

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

Valore energetico		Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Fibre	Sale
KJ	Kcal							
841	201	8,5	5,7	27,4	20,75	3,4	0,8	0,17

Shelf Life: 7 giorni ad una temperatura fra 0°C e 4°C.

Scongellamento in frigorifero in 6 ore .

Conservazione : 12 mesi - 18°C

La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.