CREMA GRAN CROISSANT

Crema Pasticcera pastorizzata e surgelata, confezionata in sac à poche.

È una Crema Pasticcera Tradizionale, dal delicato aroma di vaniglia, appositamente ideata per la farcitura della croissanteria da bar e della pasticceria.

P7F27 | 1 kg | 8 kg | 12 *mesi* -18C | scongelamento 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 - Grasso vegetale (cocco) - BURRO concentrato - LATTE scremato in polvere - Addensanti: E407 - Emulsionanti: E471 – Sale - Estratto naturale di vaniglia

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

Valore energetico		Proteine	Grassi totali	*di cui saturi*	Carboidrati	*di cui zuccheri*	Fibre	Sale
Kcal	Kj							
201	**843**	**3,3**	**8,3**	6	**27,8**	20,9	**0,8**	0,2

Shelf Life: 7 giorni ad una temperatura fra 0°C e 4°C.
Scongelamento in frigorifero in 6 ore .
Conservazione : 12 mesi – 18°C
La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.