

CIOCCOLATO BIANCO



Crema al cioccolato bianco, pastorizzata e surgelata.

Perfetta per farcire croissant, cannoli e bignè, può essere servita anche come dolce al cucchiaio gustoso e veloce da preparare, abbinato ad altre creme, a frutti di bosco e a qualche piccola cialda croccante



PGF31



0,5 kg



4 kg



12 mesi -18C



scongelo
in frigorifero 6 ore

-18C + 4C



7 gg shelf life



INGREDIENTI

LATTE magro reidratato - LATTE intero fresco - Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero polvere, LATTE magro polvere, estratto di vaniglia) 25% - PANNA concentrata - Zucchero Amido modificato - 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	5,1	16,8	11,1	26,8	23,4	0,7	0,3
280	1171							

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

Scongelo in frigorifero in 6 ore .

Conservazione : 12 mesi - 18°C

La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.