



CREMA GRAN CROISSANT



Codice Prodotto : P7F27

 1 Kg

 8 Kg

DESCRIZIONE

La **CREMA GRAN CROISSANT** è una 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.

MODALITÀ DI IMPIEGO

La Crema, una volta scongelata è pronta per essere utilizzata.



Scongelamento (da -18°C a +4°C):

In frigorifero: 6 ore

Temperatura ambiente: 2/3 ore

CONSERVAZIONE

12 mesi a – 18°C

Scongelata in confezione chiusa: 7 giorni ad una temperatura fra 0°C e 4°C.

La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

INGREDIENTI

Latte intero reidratato – Zucchero – Sciroppo di glucosio – Amido modificato – **Tuorlo d'uovo fresco** – **Burro** – **Panna** – Grassi vegetali (Cocco) – Addensante: E407 – Emulsionante: 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							
203	851	2,5	9,5	5,9	26,6	19,8	0,7	0,2