



## CIOCOLATO BIANCO



Codice Prodotto : PGF31



0,500 Kg



4 Kg

### DESCRIZIONE

**CIOCOLATO BIANCO** è una 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

### MODALITÀ DI IMPIEGO

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



**Scongelo (da -18°C a +4°C):**

In frigorifero: 6 ore

Temperatura ambiente: 2/3 ore

### CONSERVAZIONE

**12 mesi a - 18°C**

**Scongelo 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 – Latte intero fresco – Cioccolato bianco 25%** (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante:E442, vaniglia naturale) - **Panna** – 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							
<b>286    1196</b>	<b>4,6</b>	<b>18,0</b>	<b>11,3</b>	<b>46,3</b>	<b>22,6</b>	<b>0,7</b>	<b>0,2</b>