



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.



Scongellamento (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 – 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							
286 1196	4,6	18,0	11,3	46,3	22,6	0,7	0,2