



CIOCOCREMA (15%)



Codice Prodotto : PGF06



1 Kg



6 Kg

DESCRIZIONE

CIOCOCREMA è una crema pasticcera al cioccolato, pastorizzata e surgelata.

L'alta percentuale di cioccolato in purezza (15%), la rende organoletticamente superiore rispetto a creme similari. Gusto e consistenza sono ideali per le farciture.

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 – Cioccolato fondente 15% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, vanillina) – Sciroppo di glucosio – Acqua – **Panna** – Stabilizzante: E422 – Amido modificato – Cacao in polvere – Emulsionante: E471 – Sale – Aromi

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							
242	1014	2,7	13,8	8,6	25,6	15,2	2,4	0,2