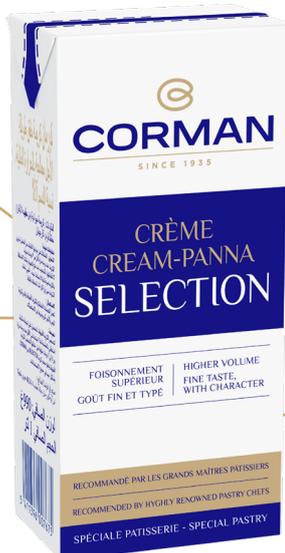




RACCOMANDATA DAI GRANDI PROFESSIONISTI DELLA PASTICCERIA E GELATERIA

Gusto di carattere,
pieno e raffinato di panna

Panna di latte UHT 35% m.g.



Ottima tenuta

Perfetta per tutte le
applicazioni di pasticceria

Successo garantito per l'artigiano!

PANNA SELECTION

Panna Selection 1 L - 35% m.g.

GUSTO DI CARATTERE, PIENO E RAFFINATO DI PANNA

- ☉ Panna UHT con il 35% di materia grassa, **ottenuta dalla scrematura di latte di prima qualità.**
- ☉ Ricetta unica, basata sull'**accurata selezione del latte.**

OTTIMA TENUTA

- ☉ **Overrun superiore: +36%** in confronto ad una panna ordinaria.

APPLICAZIONI

- ☉ Ideale in tutte le applicazioni di pasticceria, gelateria e cucina.
- ☉ **Pasticceria:** panna montata, chantilly, decorazioni, farciture, dessert...
- ☉ **Gelateria:** miscele, semifreddi e decorazioni...
- ☉ **Cucina:** salse a caldo e a freddo, condimenti, mousse...



CONSIGLI DI UTILIZZO

- ☉ Per una perfetta panna montata, **utilizzare la panna fredda (circa +4 °C) e montare in un contenitore freddo.**
- ☉ Per ottenere una texture più leggera, **montare a media velocità.**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI

Panna di latte
Stabilizzante: carragenina

% DI MATERIA GRASSA

35% minimo

CONSERVAZIONE

Per un uso ottimale, conservare preferibilmente sotto i +7 °C. Non congelare. Una volta aperta, conservare in frigorifero e utilizzare entro 2 giorni.

IMBALLO

Tetra Brik da 1 L

ALLERGENI

Latte (proteine del latte e del lattosio)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100 G

CALORIE

335 kcal (1380 kJ)

GRASSI

DI CUI ACIDI GRASSI SATURI

35 g
24,6 g

CARBOIDRATI

DI CUI ZUCCHERI

2,9 g
2,9 g

PROTEINE

2,1 g