



CREMA VEGETALE BIVALENTE

SENZA
GLUTINE

26%
MATERIA
GRASSA





CREMA VEGETALE BIVALENTE

SENZA
GLUTINE

26%
MATERIA
GRASSA

La **Crema vegetale bivalente** Martini Food Service, **non zuccherata**, può essere utilizzata per ricette salate e preparazioni di cucina oppure, con l'aggiunta di zucchero, per lavorazioni di pasticceria.

In cucina può essere usato come la panna per condire riso, pasta, legumi e pietanze in genere.

Per preparazioni dolci, si consiglia di raffreddare il prodotto per 12 ore a temperatura di +5/+10°C, zuccherare a piacere, quindi montare a velocità moderata fino alla consistenza desiderata.



CARATTERISTICHE

- ✓ Versatilità: può essere usata sia per preparazioni gastronomiche che per lavorazioni dolci di pasticceria
- ✓ Materia grassa contenuta: 26%
- ✓ Elevata tenuta: il prodotto montato si mantiene tale a lungo, senza collassare
- ✓ Gusto latte
- ✓ Per la conservazione non necessita di ambiente refrigerato ma è sufficiente un luogo fresco ed asciutto (max 20°C)
- ✓ Lunga shelf-life



CODICE	CODICE EAN	FORMATO	PESO	DIMENSIONI	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE	SHELF LIFE
AV20XB	8003180006291	EDGE	1 L	(20,5x7x7) cm	Cartone 12 litri	13 cartoni x 5 strati	12 mesi
AV20MC	8003180009834	BRICK	1 L	(16,5x5,5x9,5) cm	Vassoio 12 litri	12 vassoi x 7 strati	12 mesi



Via Gardizza, 9/b
48017 Conselice (RA)
Tel. +39 0545 989511
Fax. +39 0545 989617
info@unigra.it - www.unigra.it

