

# SURROGATO IN DISCHI



# SURROGATO IN DISCHI

Centramerica è la linea di surrogato, senza grassi idrogenati, caratterizzata da una qualità, uno spacco, una lucentezza e prestazioni applicative superiori che garantiscono risultati di alto livello.

Questi prodotti sono caratterizzati, inoltre, dalla presenza di lecitina di girasole e aroma naturale di vaniglia, ingredienti che gli conferiscono - oltre a quelli caratterizzanti di ciascuna ricetta - un gusto ed un colore inimitabili.

Disponibili nella versione fondente, latte e bianco, sono perfetti per la copertura di biscotti, torroni, cake e donuts.

La temperatura di scioglimento suggerita è di 45°C per il fondente e 40°C per il latte e il bianco.



## CARATTERISTICHE

- Formulazioni ricche:
  - Fondente: con il 20% di cacao
  - Latte: con il 19,5% di latte
  - Bianco: con il 12% di latte
- Senza grassi idrogenati
- Con aroma naturale di vaniglia
- Con lecitina di girasole
- Dal gusto e colore inimitabili
- Eccellente fluidità, coprenza, lucentezza e spacco
- Proprietà organolettiche esclusive
- Ideali per la copertura
- Prestazioni applicative superiori

DISCHI

GUSTO	CODICE	FORMATO (sacchetto)	CONFEZIONE (cartone)	PALLETIZZAZIONE	SHELF LIFE
Fondente	AX48AD	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	18 mesi
Latte	AX48AE	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	18 mesi
Avorio	AX48AC	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	12 mesi



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

