



CREMA VEGETALE PER PREPARAZIONI DI **CUCINA**

**SENZA
GLUTINE**

**24%
MATERIA
GRASSA**



IDEALE PER PIZZA



CREMA VEGETALE PER PREPARAZIONI DI CUCINA

SENZA
GLUTINE

24%
MATERIA
GRASSA

È un'alternativa vegetale alla panna dalla **consistenza leggera e cremosa**, specifica per preparazioni di cucina e ideale anche per pizza.

Grazie alla speciale formulazione, si incorpora perfettamente con gli altri ingredienti in qualsiasi piatto, sia a caldo che a freddo, **conferendo un gusto pieno e garantendo omogeneità** a salse e sughi.

È particolarmente adatta anche alla preparazione di pizza (mimosa o salsiccia, panna, zafferano o altre varianti).



CARATTERISTICHE

- ✓ Consistenza cremosa e vellutata
- ✓ Materia grassa contenuta: 24%
- ✓ Stabile in cottura (sulla pizza non perde liquido)
- ✓ Si amalgama perfettamente con altri ingredienti esaltandone il gusto
- ✓ Gusto pieno
- ✓ Elevata resa
- ✓ Conservabile a temperatura ambiente
- ✓ Lunga shelf-life



| CODICE | CODICE EAN | FORMATO | PESO | DIMENSIONI | CONFEZIONE | PALLETTIZZAZIONE | SHELF LIFE |
|--------|---------------|---------|--------|---------------------|------------------|-----------------------|------------|
| AV20JE | 8003180003764 | BRICK | 500 ml | 14,8 x 7,5 x 4,5 cm | Vassoio 10 litri | 12 cartoni 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

