

Crema pasticcerabusta da 750 gr
750 gr packet

| | |
|--------------------------------|----|
| conf. per ctn packs per box | 20 |
|--------------------------------|----|

| | |
|------------------------------------|----|
| ctn per pallet boxes per pallet | 32 |
|------------------------------------|----|

| | |
|----------------------------------|---|
| ctn per strato boxes per tier | 8 |
|----------------------------------|---|

| | |
|-------------------------------------|---|
| Denominazione commerciale | Crema pasticcera |
| Denominazione legale | Preparato in polvere per crema pasticcera |
| Formato | busta in poliaccoppiato con alluminio |
| Peso | 750 gr. |
| Imballo | cartone da n. 20 pezzi |
| Peso netto imballo | 15 kg. |
| Caratteristiche europallet | dimensioni L80xP120xH150 (32 cartoni - 640 pezzi) |
| Peso netto europallet | circa 480 kg |
| Aspetto | polvere a granulometria medio-fine color giallo opaco |
| Ingredienti | zucchero, latte in polvere, siero del latte, amido di mais modificato, grasso di cocco idrogenato, sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrine, emulsionanti: E471, E472a, E472b, aromi, proteine del latte, addensanti: E415, tuorlo d'uovo in polvere, caseinato, antiagglomerante: E341, stabilizzante: E451, coloranti: E102, E110, E124. |
| Composti aromatici | aroma uovo, aroma crema pasticcera |
| Coloranti | giallo banana (E102, E110, E124), giallo uovo (E102, E110) |
| Conservanti | - |
| Antiossidanti | - |
| Caratteristiche tecnologiche | miscela di preparati in polvere e liquidi solubili in acqua |
| Conservazione | a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto |
| Durata del prodotto | 36 mesi |
| T.M.C. | lotto mese/anno indicata sulla confezione |
| Consigli d'impiego | Miscelare il contenuto della busta con 2,5 lt di latte intero. Amalgamare il tutto con cura per evitare la formazione di grumi, poi versare nel granitore. Posizionare il granitore al livello massimo di freddo. |