

Panna Selection 35% m.g.

Altamente consigliata da rinomati pasticceri

Suggerimenti per il tuo successo

Si lavora in modo ideale fra 12 °C e 18 °C

Informazioni prodotti

INGREDIENTI

panna di latteria

% DI MATERIA GRASSA

35% min

CONSERVAZIONE

ideale tra 4 °C e 6 °C . Dopo l'apertura conservare in frigorifero e utilizzare entro 48 ore.

IMBALLO

cartoni contenenti 6 tetra-bric da 1 litro.

ALLERGENI

Latte (tracce di proteine del latte).

STABILIZZANDO

carragenina

Valori nutrizionali medi (per 100 g)

Valore energetico	336 kcal (1385 kJ)
Materia grassa	35 g
Di cui acidi grassi saturi	23,2 g
Carboidrati	3,0 g
Di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	2,1 g
Sale	0,0 g

SAPORE PIENO E RICCO DI PANNA DI LATTE

Panna UHT al 35% m.g. di altissima qualità

Ha le caratteristiche di una panna fresca e i vantaggi di un prodotto a lunga conservazione

Grazie all'accurata selezione del latte e alle trasformazioni naturali che subisce, si caratterizza per il suo sapore pieno e ricco di panna di latte

CAPACITA' DI MONTARE SUPERIORE

Grazie al suo speciale trattamento UHT, si ottiene una panna ricca di proteine, in grado di inglobare maggiore aria e quindi con una capacità di montare superiore

Capacità di montare superiore: + 36% in confronto ad una panna ordinaria

QUALITA' GARANTITA

Grazie all'elevata qualità della materia prima utilizzata, si ottiene una panna più stabile e resistente agli sbalzi termici, anche una volta montata

Si ottiene una panna montata morbida, liscia e compatta

Ha un bel colore bianco naturale

APPLICAZIONI

Pasticceria: panna montata, chantilly, decorazioni, farciture, dessert...

Gelateria: miscele, semifreddi e decorazioni...

Cucina: salse a caldo e a freddo, condimenti, mousse...

Ricette

Download scheda prodotto

[Panna Selection 35% m.g.](#)