

# Sculpture 31% m.g. - Specialità da montare

Ideale per creare decorazioni uniche dalla texture ariosa

## Informazioni prodotti

### INGREDIENTI

Latticello (69%) (LATTE), oli vegetali (30%) (olio di semi di palma, olio di semi di palma totalmente idrogenati, olio di palma), emulsionanti: E433, E435, E471, E472b, stabilizzanti: carragenina, E460, E466

### % DI MATERIA GRASSA

31%

### CONSERVAZIONE

conservare tra + 2°C e + 6°C. Non congelare. Una volta aperta, conservare il brick in frigo e utilizzare entro 24 h.

### IMBALLO

Cartone da 12 L contenente 12 brick da 1 L

### ALLERGENI

Latticello (proteine del latte e lattosio)

## Valori nutrizionali medi (per 100 g)

Valore energetico	300 kcal (1235 kJ)
Materia grassa	31 g
Di cui acidi grassi saturi	26 g
Carboidrati	2,9 g
Di cui zuccheri	2,9 g
Proteine	2,3 g
Sale	0,11 g

### FACILE E VELOCE DA USARE

Una specialità pronta da montare per:

**dare libero sfogo alla tua creatività.**

**rendere unici i tuoi dolci** con decorazioni finemente cesellate.

### INGREDIENTI SELEZIONATI CON CURA

**69% latticello** ottenuto dal processo di zangolatura della panna.

**30% oli vegetali** da produzioni sostenibili, che garantiscono grande stabilità, eccellente tenuta ed elevata resa in volume.

### PRESTAZIONI NOTEVOLI E POTENZA SCULTOREA

**Notevole resa in volume:** monta oltre 3,4 volte il volume iniziale\*.

**Potenza scultorea:** decorazioni finemente cesellate.

**Tenuta eccezionale:** ottima tenuta dopo 48 h a +4 °C e dopo 5 h a temperatura ambiente\*\*.

**Gusto fresco e delicato:** per esaltare i sapori.

**Facile da incorporare:** consistenza liscia e ariosa.

**Colore bianco:** decorazioni fresche ed eleganti.

\* 1 L di Sculpture garantisce una resa media in volume superiore di 3,4 L (Test effettuati nei laboratori interni all'azienda).

\*\* Test effettuati nei laboratori interni all'azienda.

## **Ricette**





**Download scheda prodotto**

[Sculpture 31% m.g. - Specialità da montare](#)