

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Panna Vegetale

La panna vegetale è un semilavorato liquido che sostituisce la panna naturale, a base di grassi vegetali, e pertanto è più leggera della panna vaccina, dal sapore gradevole e delicato, indicato sia negli usi di pasticceria che di gelateria. La panna proposta ha una notevole resa in volume pari a 3 volte il suo volume originario. È pronta da montare senza aggiunta di latte od altri liquidi.

Per la corretta utilizzazione la panna deve essere conservata in frigo e montata fredda con un frustino elettrico. La panna vegetale, una volta montata, tiene bene la montatura anche a temperatura ambiente e mantiene intatta la sua leggerezza e delicatezza anche dopo molto tempo.

La panna vegetale è confezionata in brik da 1 litro e va conservata in luogo fresco o in frigorifero. Una volta aperta si conserva solo in frigo per 3/5 giorni.

Ingredienti: Acqua, grasso vegetale idrogenato (palmisto), zucchero, **proteine del latte**, stabilizzanti (sciroppo di sorbitolo, E463), emulsionanti (E472b, **lecitina di soia**, E481), sale, aromi, colorante (beta carotene). Allergeni: Latte, soia.

DOSAGGIO: q.b.

N.B.: Montare la panna in proporzione alle proprie reali necessità.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Valore energetico	282 Kcal 1168 Kj
Grassi	25,4 g
- di cui saturi	24,5 g
Carboidrati	13,6 g
- di cui zuccheri	11,9 g
Fibre	0,3 g
Proteine	0,6 g
Sale	0,08 g
Altro	- g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060