



Panna Fresca 1Lt
Pastorizzata















### PANNA FRESCA ILT PASTORIZZATA

La tua PANNA fresca, pronta da montare.

Dalla scrematura del latte proveniente dalle cascine

Piemontesi della nostra filiera selezionata, otteniamo
la panna che confezioniamo con processi costantemente controllati.

Ottima per **panna montata** e per **i tuoi dolci più ricercati e gustosi.** 

Grazie alla sua resa duratura, è l'ingrediente ideale per i maestri pasticceri.







Crema di latte (ottenuta da latte fresco di alta Ingredienti: qualità per centrifugazione) sottoposta a trattamento di pastorizzazione.

Shelf Life: Scadenza determinata nel dodicesimo giorno successivo al confezionamento











## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G

Energia	1501 kJ
	364 kcal
Grassi	38,0 g
di cui acidi grassi saturi	24,5 g
Carboidrati	3,2 g
di cui zuccheri	3,2 g
Proteine	2,4 g
Sale	0,07 g





# Grazie:

### LA CENTRALE DEL LATTE DI ALESSANDRIA E ASTI S.P.A.

Viale Ennio Massobrio 10/12 – 15121 Alessandria

#### Alessandria

tel. 0131 3605.11 (r.a.) - fax 0131 360598 mail: iltuolatte@centralelatte.it