



GRANBEUR D'OR CLASSIQUE

Codice 1026

Prodotto conforme al Reg. CE 852/2004 e successivi aggiornamenti sull'igiene dei prodotti alimentari

DESCRIZIONE PRODOTTO

Burro pastorizzato ottenuto da panna di centrifuga.

APPLICAZIONI

Classique può essere utilizzato in tutte le preparazioni di pasticceria.
E' particolarmente indicato per paste frolle, frollini e pasticceria fine lievitata.

CARATTERISTICHE GENERALI / CHIMICO FISICHE

- . Fase grassa min. 82 %
- . Umidità max 16 %
- . Conservanti aggiunti assenti
- . Pesticidi nei limiti delle vigenti leggi in materia
- . Colore : giallo tenue uniforme
- . Sapore : caratteristico, esente da odori e sapori sgradevoli

CONFEZIONE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

1 pane da 10 kg avvolto in sacchetto di polietene, contenuto in un cartone.
Sul cartone sono riportate le diciture di legge.
Il trasporto e lo stoccaggio deve essere idoneo a garantire al prodotto una temperatura compresa tra 1° e 6°C.

INFORMAZIONI GENERALI

I suddetti dati si riferiscono alla composizione ingredientistica utilizzata alla data della presente comunicazione