

L'ANCORA GROUP SRL
VIA MOLINI DELLA BARCA N° 71
10095 COLLEGNO (TO)
CF e PI 10886200012



Scheda tecnica prodotto: GRANITA DI CIOCCOLATO

Destinato a utilizzatori professionali

INGREDIENTI: CACAO, ZUCCHERO, ACQUA

Conservare in congelatore a temperatura inferiore -18°C

INDICAZIONI PER L'USO: prima di inserirle nei frigo a pozzetto alla temperatura di servizio di -8°/-9°C, necessita di un tempo di rigenerazione in un normale frigo a 0°÷+4°C di circa 5 ore. Le carapine di riserva conservate al piano sotto dei pozzetti, perdono ogni giorno 1,5° C di temperatura. Dopo una settimana la rigenerazione in un normale frigo a 0°÷+4°C sarà di sole 2 ore. Passato tale periodo non è più necessaria la rigenerazione.

Lotto di produzione

Durata del prodotto: 18 mesi dalla data del lotto di produzione a -18°C

Il prodotto viene preparato in un laboratorio in cui si manipolano: cereali contenenti glutine - uova e prodotti a base di uova - arachidi e prodotti a base di arachidi - soia e prodotti a base di soia - latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) - frutta a guscio - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - prodotti contenenti anidride solforosa e solfiti - pertanto potrebbe contenere tracce di essi

Grammatura: 5000 gr. cad. ca.

Pezzi per scatola: 2 pz.

Peso lordo scatola: gr. 10900 ca.