

CREMA BUFALINA







DESCRIZIONE

Il trionfo dei sapori Mediterranei: la mozzarella di bufala campana, l'olio extravergine di oliva toscano e il basilico. Questa combinazione di ingredienti rende possibile la preparazione di qualsiasi prelibatezza

MODALITÀ DI IMPIEGO

La Crema, una volta scongelata è pronta per essere utilizzata.



Scongelamento (da -18°C a +4°C):

In frigorifero: 6 ore

Temperatura ambiente: 2/3 ore

CONSERVAZIONE

12 mesi a – 18°C

Scongelata in confezione chiusa: 4 giorni ad una temperatura fra 0°C e 4°C.

La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

INGREDIENTI

Mozzarella di bufala (Latte bufalino pastorizzato, siero innesto naturale, caglio, sale) 43% - Panna - Olio extravergine d'oliva IGP Toscano - Amido modificato – Sale iodato – Basilico - Pepe

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

Valore energetico		Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Fibre	Sale
KJ	Kcal	33,3	20,2	3,4	0	6,5	0	0,8
1426	341							

Rev. 01 26/02/2017