

NOME DEL PRODOTTO: Pasta Al Cocco Emulsione Senza Glutine	FORMATO: 50 g	MARCA: Chefdelice
---	-------------------------	-----------------------------

DESCRIZIONE

Gli Aromi Emulsione Pasta Cocco Chefdelice sono molto resistenti alla cottura per le loro qualità, l'aroma è incapsulato in stabilizzanti naturali, evitando la perdita di sapore dovuta alle alte temperature dovute alla cottura, formulato in una base acquosa e liposolubile.

INDICAZIONI

Ha una consistenza pastosa che, oltre al sapore, fornisce anche colore, evitando l'aggiunta di coloranti. Se si desidera una tonalità di colore più intensa, è possibile aggiungere qualsiasi colorante alimentare, sono indicati anche per preparazioni fredde, come frullati, gelati, bibite, ottenendo un frullato ricco semplicemente aggiungendo al latte l'aroma della pasta.

MODALITÀ D'USO

Si consiglia di applicare da 2 a 5 g per chilo di impasto o preparato da aromatizzare.

AVVERTENZE

COMPOSIZIONE

Pasta di cocco.

VALORI NUTRIZIONALI

ALLERGENI

USI
