

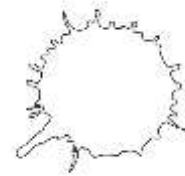


ICEWER s.r.l.
Via L. Da Vinci 13 -Z.I.-
31010 Godega S.
Urbano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

Godega di Sant'Urbano, 20.12.2017

SCHEDA TECNICA

R201602 BURRO DI CACAO – COLORE BIANCO BARATTOLO DA 200 G



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colorante a base di burro di cacao – COLORE BIANCO

SOLO PER USO PROFESSIONALE

INGREDIENTI

Burro di cacao, colorante: E171

UTILIZZO/APPLICAZIONE

Colorante a base di burro di cacao ad uso alimentare.
Ideali per la colorazione del cioccolato e delle masse grasse.
Utilizzabili allo stato naturale o diluiti con alcool o bagna.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE: cioccolato

SAPORE: neutro

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Totale calorie	899 Kcal – 3785 Kj
Amido	0 %
Zuccheri	0 %
Proteine	0 %
Grassi	99,9 %
Di cui saturi	60,4 %
Di cui monoinsaturi	35,5 %
Di cui poli insaturi	4 %
Fibre	

QUESTO PRODOTTO È OGM FREE

PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d= dato non disponibile)

Peso netto confezione: 200 g

Peso lordo confezione: n/d

Peso lordo cartone: n/d

Dimensione cartone: n/d

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Pallettizzazione: EPAL 120 cm x 80 cm

TMC: 18 mesi

Prodotto in Italia.