



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

R201608 BURRO DI CACAO – COLORE ROSA BARATTOLO DA 200 G



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colorante a base di burro di cacao – COLORE ROSA

SOLO PER USO PROFESSIONALE

INGREDIENTI

Burro di cacao, colorante: E129*, E171

* possono avere effetti indesiderati sull'attività e l'attenzione dei bambini

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

PALLETTIZZAIZONE 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.