



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](http://www.icewer.com) e-mail: info@icewer.com

Godega di Sant'Urbano, 20.12.2017

## **SCHEDA TECNICA**

### **R201609 BURRO DI CACAO – COLORE AZZURRO BARATTOLO DA 200 G**



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colorante a base di burro di cacao – COLORE AZZURRO

#### **SOLO PER USO PROFESSIONALE**

#### INGREDIENTI

Burro di cacao, colorante: E129\*, E151

\* 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.