

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 18100 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. Euro 25.582.492.=

Sede Sociale:

Viale G. Richard, 5 - 20143 MILANO

Tel. 02.8181.1

Telefax 02.89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C. Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA 00777280157



Nestlé

SPECIFICA TECNICA
Cod. 70555700

14 febbraio 2008

CREMPAST

Caratteristiche di qualità

- denominazione di vendita : preparato semilavorato in polvere per creme di pasticceria
- aspetto : polvere fine
- odore : neutro
- ingredienti : zucchero, amido modificato, destrosio, latte scremato in polvere, sciroppo di glucosio, olio vegetale, emulsionante esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, amido di frumento, proteine del latte, sale, aromi, coloranti tartrazina e giallo arancio S.
- può contenere tracce di : frutta a guscio, uova.

Caratteristiche chimico-fisiche

- umidità : max 5 %

Caratteristiche microbiologiche

- carica batterica totale : max 10000 ufc/g
- coliformi totali : max 10/g
- salmonella : assente/25 g

Valori nutrizionali medi

per 100g di polvere

- valore energetico : 414 kcal / 1751 kJ
- proteine : 3.3 g
- carboidrati : 87.7 g
- grassi : 5.5 g

Dosaggio e modi d'uso

: versare 2 litri di acqua fredda in 800g di preparato. Frustare bene utilizzando una frusta a mano. Far rassodare per circa 5 minuti; rimescolare nuovamente prima dell'impiego. Si ottengono circa 3,4 litri di crema.

Confezione

: cartone contenente 6 astucci da 800g

Stoccaggio

: in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.
Durabilità: 24 mesi.

