CREMA DI MARRONI
CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Crema di frutta.

LAVORAZIONE

Ricevimento e stoccaggio delle materie prime, messa in opera della frutta (la frutta da trasformare, sana al giusto punto di maturazione di colore, profumo e sapore caratteristici, si presenta sotto forma di frutti surgelati). Miscelazione degli ingredienti, cottura, riempimento vasi, pastorizzazione, confezionamento.

INGREDIENTI

Marroni, zucchero di canna.

Zuccheri totali 60 g per 100 g.

Frutta utilizzata 50 g per 100 g.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 1331,2 kJ / 313,8 kcal

Grassi 0,9 g

di cui saturi 0 g

Carboidrati 73,9 g

di cui zuccheri 60 g

Fibre 2,4 g

Proteine 1,5 g

Sale 0 g

ABBINAMENTI

- Al cucchiaio.
- Con fette biscottate.
- Per guarnire dolci fatti in casa.

FORMATI

340 g (confezione da 12 pezzi)

COD. EAN

8025966001498