

PERROTTA GIGLIOLA
C.DA BARUSO
83048 MONTELLA (AV)
TEL/FAX: 0827/601588
info@castagneperrotta.it



Perrotta
MONTELLA

COD. 23

REV. 10 del 10/2020

SCHEDA TECNICA

CREMA DI MARRONI AL CACAO 210g e

(COD. EAN: 8019948711635)

DENOMINAZIONE	CREMA DI MARRONI AL CACAO
DESCRIZIONE PRODOTTO	Purea di castagne al cacao
PESO PRODOTTO	210g e
INGREDIENTI	Purea di castagne 40%, zucchero, latte , burro , cacao 4%, liquore inferiore 0,05%, cannella, chiodi di garofano ed aromi. L'eventuale formazione di liquido sulla superficie del prodotto è dovuta all'assenza di additivi.

Descrizione: Perrotta, selezionando con cura le migliori castagne ed ispirandosi alle ricette delle nostre nonne, ha realizzato questa deliziosa crema da utilizzare come ripieno nella preparazione di dolci, o come spalmabile per una deliziosa colazione.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	24 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE ED INDICAZIONI D'USO	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto il prodotto, conservare in frigo e consumare entro tre giorni.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	PER 100g
Energia	1146 kJ 274 kcal
Grassi	6,5g
di cui acidi grassi saturi	3 g
Carboidrati	47,5g
di cui zuccheri	20 g
Fibre	3g
Proteine	3,5g
Sale	0,1g

* Prodotto e confezionato da: Perrotta Gigliola c/da Baruso 83048 Montella (av)