

Prima Blanca

*Panna animale omogeneizzata
al 38% di grassi.*

- *Ottenuta da latte piemontese*
- *Colore bianco naturale*
- *Gusto pieno, fresco e naturale*
- *Eccellente fermezza*
- *Grande consistenza e compattezza*
- *Alta qualità costante nel tempo*

**Senza
carragenina**



Studiata e sviluppata specialmente per le applicazioni di pasticceria, Prima Blanca è una panna di origine italiana che garantisce alta qualità costante per un risultato finale sorprendente, colore bianco, gusto fresco naturale, fermezza e compattezza. Ora disponibile nella pratica versione da 1l, ideale per la ristorazione.



Quando i talenti si incontrano.

Prima Blanca

Prima Blanca Debic è una panna da montare al 38% di grassi caratterizzata da colore bianco ottenuto da un processo di produzione naturale e senza l'utilizzo di additivi artificiali.

Caratteristiche

- Colore bianco
- Gusto pieno, fresco e naturale, senza alcuna sensazione di allappamento
- Senza carragenina
- Eccellente fermezza anche dopo 24 ore, grazie all'alto contenuto di grassi
- Grande consistenza e compattezza, una volta montata
- Alta qualità costante nel tempo e risultato finale garantito

Utilizzo

- Studiata e sviluppata specialmente per la decorazione di torte
- Ottima per la preparazione di gelati morbidi e cremosi, mousse e bavaresi

Conservazione

- Temperatura di conservazione: max 7°C
- Durata confezione aperta: 4 giorni
- Temperatura ottimale di utilizzo: 2°C - 7°C



Puoi trovare informazioni aggiuntive sul prodotto su www.debic.com

ASSORTIMENTO			CONFEZIONE			VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g		
PRODOTTO	PRIMA BLANCA 1L	PRIMA BLANCA 2L	PRODOTTO	PRIMA BLANCA 1L	PRIMA BLANCA 2L	PRODOTTO	PRIMA BLANCA 1L	PRIMA BLANCA 2L
Contenuto per unità	1 litro	2 litri	Dimensione del cartone in mm (L x W x H)	244 x 165 x 265	300 x 200 x 324	kJ	1528	1528
Tipo di imballaggio	bottiglia	bottiglia				Kcal	365	365
Unità per cartone	6	6	Peso lordo del cartone in kg	6,32	12,50	Proteine	2,5 g	2,5 g
Cartoni per pallet	126	64				Carboidrati	2,9 g	2,9 g
Articolo numero	7221224	7226011	Dimensione del pallet in cm (L x W x H)	120 x 80 x 168	120 x 80 x 144	Grassi	38 g	38 g
EAN bottiglia	54 10488 901617	54 10488 142195						
EAN cartone	54 10488 901624	54 10488 142201	Peso lordo del pallet in kg	819,45	824			
Durata	130 giorni	130 giorni						
Conservazione	in frigorifero	in frigorifero						



La qualità Debic garantisce:

- da trent'anni una specializzazione mirata al solo mercato professionale
- gusto e funzionalità del prodotto nelle varie preparazioni
- prodotti naturali, che seguono le più strette condizioni di legge
- informazione chiara sui prodotti e sulla loro composizione

La nostra è una catena completamente integrata per avere qualcosa di più che una semplice sicurezza alimentare.

Panna Prima Blanca Debic è prodotta con latte piemontese di raccolta giornaliera proveniente dai nostri caseifici e scremato per centrifuga.

Grazie al sistema adottato dai caseifici di Friesland Campina, Debic garantisce che il latte usato venga analizzato seguendo i più alti standard di qualità.

A fianco della sicurezza alimentare, la nostra preoccupazione per il benessere dei nostri animali ed i metodi di produzione altamente igienici costituiscono le basi più importanti del nostro sistema di qualità.

Il continuo monitoraggio della produzione, dell'immagazzinamento e del trasporto garantiscono a Debic una veloce tracciabilità del prodotto.



Quando i talenti si incontrano.

Per ulteriori informazioni contattare:

FrieslandCampina Italy S.r.l. - via Paracelso, 18 - Centro Colleoni - Palazzo Andromeda - Ingresso 2
20864 Agrate Brianza (MB) - Tel: 039 6072500 - Fax: 039 6072509
e-mail: info.milano@frieslandcampina.com - www.debic.com