

Dr.Oetker Panna Cotta SCA 1.10kg



Art. Nr. 5588.881

Peso lordo	1.163 KG
Peso netto	1.100 KG
Confezione	Scatola OE 1 - 3 kg
Inalterabilità	non refrigerato
Conservazione	7 mesi
Denominazione specifica	

Informazioni sulla vendita e sull'immagazzinamento

1 ST = 1 ST



1 KAR = 6 ST



1 PAL = 432 ST

Data di creazione: 18.05.2025

I nostri prodotti possono essere soggetti a variazioni delle ricette. Fanno fede le indicazioni riportate sulla confezione.

Panna Cotta 6x1,1kg

Descrizione del prodotto

Il classico della cucina italiana dei dolci, arricchito da latte e panna.

Denominazione dell'alimento / Denominazione di vendita

Preparato in polvere per Panna Cotta

Ingredienti

Zucchero, gelatina di manzo, maltodestrina, amido di patate modificato, LATTE gelificanti (carragenina, gomma di xanthan), aroma (contiene LATTE in polvere). Può contenere: (UOVO, GLUTEN, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, MANDORLE, PISTACCHI).

Paese di produzione

Francia

Preparazione

1. Portare a ebollizione la dose richiesta di latte e panna. 2. Togliere la pentola dal fuoco e incorporare nel liquido caldo la polvere Panna Cotta Dr. Oetker mescolando con una frusta finché questa non si sarà sciolta (non riscaldare più). Dividere in porzioni la panna cotta pronta e riporre in frigorifero per tutta la notte. Consiglio: Sostituendo la dose di panna indicata con il latte si otterrà un dessert cremoso, che può essere servito in singole porzioni.

Dosaggio:

120g di preparato in polvere con 0.4 l di panna e 0.6 l di latte.

Resa: 1000 g di preparato in polvere per dolci con 3.6 l di panna montata e 5.5 l di latte = ca. 102 porzioni da ca. 100 g



Dichiarazione del valore nutritivo

	100g prodotto	100g prodotto pronto	Per porzione
Energia (kJ)	1642	733	
Energia (kcal)	386	176	
Grassi	0 g	12 g	g
di cui acidi grassi saturi	0 g	6.8 g	g
Carboidrati	85 g	13 g	g
di cui zuccheri	72 g	12 g	g
Proteine	11 g	3.8 g	g
Sale	0.1 g	0.1 g	g

Dati tecnici

Contenuto netto	6.6 kg	Lunghezza EVE	12 cm	Art-Nr.	1-39-250084
Contenuto lordo	7.143 kg	Larghezza EVE	8 cm	GTIN EVE	4008241101919
Lunghezza VS	37.5 cm	Altezza EVE	17.5 cm	GTIN VS	4008241101926
Larghezza VS	17 cm	Confezione	6X1,1KG	Paletizzazione	12/LG, 72/Pal
Altezza VS	17.8 cm	Immagazzinamento	Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce		

Vantaggi del prodotto

- riuscita garantita
- adatto a molteplici usi
- alta qualità
- resa elevata

Caratteristiche del prodotto: senza ingredienti contenenti glutine (secondo la ricetta), contiene derivati del manzo, adatto alla dieta liquida, adatto alla dieta morbida.

Ingredienti allergenici

Le seguenti informazioni relative agli ingredienti allergenici si riferiscono esclusivamente alla ricetta del prodotto. L'aggiunta di ulteriori ingredienti indicata nelle istruzioni o nei consigli di preparazione non viene considerata. Non è possibile escludere la presenza di minime tracce di sostanze allergeniche che possono inavvertitamente entrare in contatto con il prodotto durante la produzione, lo stoccaggio o il trasporto. Se necessario, tali tracce vengono riportate alla fine dell'elenco degli ingredienti.

La ricetta contiene i seguenti ingredienti allergenici:

- latte e relativi prodotti derivati (lattosio incluso)

Ingegneria genetica

Secondo il regolamento europeo in materia di etichettatura, autorizzazione e tracciabilità relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati*, il prodotto non è soggetto all'obbligo di etichettatura. (* Regolamento (CE) n. 1829/2003 e Regolamento (CE) n. 1830/2003).

Qualità

Il prodotto è realizzato nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge sulle derrate alimentari. Ciò comporta in particolare la conformità alle norme di igiene alimentare, l'applicazione dei principi HACCP nonché il rispetto e l'attuazione degli obblighi di etichettatura.

Suggerimento

Le ricette dei prodotti possono essere soggette a modifica. Le presenti informazioni vengono costantemente aggiornate. Prodotti con la stessa denominazione e lo stesso numero di articolo possono essere disponibili sia con ricette vecchie che nuove. Si prega di tenere presente che solo le



Professional

indicazioni riportate sulla confezione sono vincolanti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per la correttezza e la completezza delle informazioni.