



Donna Francesca[®]
ITALIAN FLAVOURS



*Pasta
di mandorle*
100% ALMOND
PASTE



INGREDIENTI MANDORLE Filippo Cea (100%).

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

COLORE Avorio.

DENSITÀ Cremosità omogenea.



NOTE In quanto privo di emulsionanti, il prodotto può essere soggetto a separazione della componente oleosa che non ne pregiudica in nessun modo la qualità. Mescolare bene prima dell'utilizzo.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE Conservare ad una temperatura compresa tra 18°C e 24°C. Non conservare in frigorifero. Tenere lontano da fonti di calore.

SHELF-LIFE 18 anni

NOTE DI DEGUSTAZIONE Olfatto e gusto vengono coinvolti sin da subito in maniera armoniosa. La delicatezza degli oli della mandorla, esaltati dalla sua tostatura, richiamano i profumi del caffè, dell'orzo e della frutta secca.

*Pasta
di mandorle*
100% ALMOND
PASTE

UTILIZZO

ABBINAMENTI SALATI ingrediente per la preparazione di pesti ed hummus di legumi. Ottimo impiego nella panificazione e nella preparazione di lievitati (pizze e focacce) In abbinamento a pomodori secchi, olio o yogurt è la base per la preparazione di salse per il condimento di insalate, carni e pesce.

ABBINAMENTI DOLCI Ideale per la preparazione della pasta reale. Indispensabile per la preparazione di gelati artigianali.

FORMATI 230g - 1kg - 3kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
VALORI MEDI PER 100 g
NUTRITIONAL DECLARATION
AVERAGE VALUES FOR 100 g

Energia / Energy	2523 KJ 603 Kcal
Grassi / Fats	54 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	4,2 g
Carboidrati / Carbohydrates	25,8 g
di cui zuccheri / of which sugars /	3,7 g
Fibre / Dietary fiber	12 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	0,02 g