

Hoplà Professional Da Montare Già Zuccherata

Stabile e compatta, Hoplà da montare già zuccherata è un'ottima alternativa professionale alla panna animale. I suoi grassi vegetali, infatti, la rendono perfetta per tutte le ricette dolci, raggiungendo ottime prestazioni e una riuscita di montatura senza paragoni.

- A base vegetale
- Senza glutine
- Ottima resa
- Ottima stabilità

DENOMINAZIONE

Preparato a base di grassi vegetali non idrogenati a lunga conservazione UHT zuccherato.

INGREDIENTI

Acqua, grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto 26,7%), zucchero (11%), stabilizzanti: E420, E463, proteine del **latte**, emulsionanti: E472e, lecitina di **soia** (E322), E472b, sale, aromi, colorante: betacarotene (E160a). Senza glutine. Adatto a persone intolleranti al glutine.

MODALITÀ D'USO

Per una migliore resa è opportuno che il prodotto prima di essere montato venga posto in frigorifero fino a raggiungere una temperatura tra 5° e 8°C. Può essere montato in planetaria, con un montapanna o con un semplice frullino.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto si conserva a temperatura ambiente. Al fine di preservare le caratteristiche qualitative ottimali si consiglia di tenere il prodotto in luogo fresco ad una temperatura compresa tra 4° e 22°C. Una volta aperto il contenitore conservare in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100ML DI PRODOTTO

Valore Energetico	1249 kJ / 302 kcal
Grassi (di cui acidi grassi saturi)	27 g (25 g)
Carboidrati (di cui zuccheri)	14 g (12 g)
Fibre	0,2 g
Proteine	0,6 g
Sale	0,22 g