

**Base Cacao completa di Altissima Qualità**



**SELEZIONE DI MATERIE PRIME IN POLVERE PREMISCELATE**

Ingredienti:

Miscela di Cacao magri(10/12% burro di cacao)pregiati in polvere, Destrosio, Latte scremato in polvere, Saccarosio, Maltodestrine, Emulsionanti: Monodigliceridi, Esteri del Saccarosio, Stabilizzanti: Farina di semi di carrube, Gomma di cellulosa



Durata del prodotto: 15 mesi

Disponibilità in confezioni: 4x 2kg e 1x 8kg

Dosi di impiego in pastorizzatore:

1 kg di base Cacao Diamante + 1,3 kg di Latte Fresco Scremato o Acqua

**Depliant Pubblicitario – Scheda Tecnica a Richiesta**

il presente Documento è Proprietà di

La Sorbetteria Castiglione Srl – via Castiglione, 44 40124 Bologna – Italia, Telefono e Fax +39051233257  
C.F. e P.IVA 04219680370 – Registro Imprese di Bologna n. 64624 [www.lasorbetteria.it](http://www.lasorbetteria.it)