

# HALTA CUOR DI GIANDUIA

CREMA GIANDUIA SPALMABILE



## APPLICAZIONI

Farcitura di prodotti dolciari:

- a freddo
- a caldo (max 180°C)

## CARATTERISTICHE

Stabile: non separa olio. Gustosa perché ricca di nocciole e pregiati cacao. Plastica e facilmente lavorabile anche alle basse temperature. Termostabile.

## CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE IN LUOGO  
FRESCO E ASCIUTTO



365

## RICETTA / DOSAGGIO

Prodotto pronto all'uso.

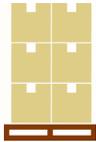
Per farcitura a CALDO (max 180°C).

Per farcitura a FREDDO.

# HALTA CUOR DI GIANDUIA

CREMA GIANDUIA SPALMABILE

## SCHEDA LOGISTICA

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art <b>6902</b> EAN13 <b>8004172069027</b> <b>HALTA CUOR DI GIANDUIA 1X14</b>	Peso kg <b>14,00</b> LxPxH cm <b>28,00x28,00x26,50</b>	Nr. Pezzi <b>1</b> Peso kg <b>14,00</b> LxPxH cm <b>28,00x28,00x26,50</b>	Nr. Colli <b>12</b> Peso kg <b>168,00</b>	Nr. Colli/Strati <b>60 / 5</b> Peso kg <b>720,00</b> LxPxH cm <b>800x120x141,00</b>	
	Cod Art <b>6901</b> EAN13 <b>8004172069010</b> <b>HALTA CUOR DI GIANDUIA 2X3</b>	Peso kg <b>3,00</b> LxPxH cm <b>23,00x23,00x13,00</b>	Nr. Pezzi <b>2</b> Peso kg <b>6,00</b> LxPxH cm <b>46,80x24,00x11,50</b>	Nr. Colli <b>7</b> Peso kg <b>42,00</b>	Nr. Colli/Strati <b>84 / 12</b> Peso kg <b>504,00</b> LxPxH cm <b>800x120x160,00</b>	