

Fabrizi Cremafredda Caffè 750 g



EAN

8001780199245

Mercato(i) target

IT

Componenti

Ingredienti

Zucchero a velo (zucchero, amido di masi)
 Fruttosio
 Caffè in polvere
 Gelatina alimentare
 Olio vegetale (palma)
 Sciroppo di glucosio
 Amido modificato
 Emulsionanti E 471-E 477
 Colorante E 150d
 Proteine del LATTE
 Addensante E 466
 Aroma
 Sale

Informazioni nutrizionali

	Valori medi per 100 g
Energia	1753 kJ 414 kcal
Grassi	5.5 g
di cui acidi grassi saturi	4.8 g
Carboidrati	87 g
di cui zuccheri	76 g
Proteine	3.6 g
Sale	0.36 g

Informazioni nutrizionali calcolate

	per 100g
Energia (kJ)	1753
Energia (kcal)	414
Grassi (g)	5.5
di cui acidi grassi saturi (g)	4.8
Carboidrati (g)	87
di cui zuccheri (g)	76
Proteine (g)	3.6
Sale (g)	0.36

Descrizione prodotto

Brand

Fabbri

Caratteristiche

≈ 70 Porzioni

Gluten free

Con il Blender per singole porzioni

Con il Granitore per grandi consumi

Brand standardizzato

Brand - Fabbri

Denominazione di Vendita

Preparato in polvere semilavorato per granite al gusto di caffè

Per uso professionale. Senza glutine

Marketing

Marketing brand

Fabbri

1905

Logo terza parte Altro testo

halal italia

Salute e stile di vita

Stile di vita

- Halal

Allergeni

Glutine - Non contiene

Latte - Contiene

Altro testo allergeni

Senza glutine

Conservazione e uso

Tipo di conservazione

Tipo

Ambiente

Preparazione e uso

Preparato in polvere per uso professionale.

Ricette

Istruzioni per l'uso:

Ricetta base con il granitore

750g di prodotto (una busta) + 2,8 litri di latte + 0,5 litri di acqua + 3 o 4 caffè ristretti. Versare Cremafredda caffè Fabbri in una caraffa. Aggiungere poi il latte, l'acqua e i caffè ristretti. Miscelare con cura e versare nel granitore.

Ricetta per una variante al gusto cappuccino

750g di prodotto (una busta) + 2,5 litri di latte + 3 o 4 caffè ristretti. Versare Cremafredda caffè Fabbri in una caraffa.

Aggiungere il latte e i caffè ristretti. Miscelare con cura e versare nel granitore.

L'idea in più: per chi desidera una cremafredda dalla tessitura più morbida e che risulti più calda al palato si consiglia di aggiungere a questa ricetta anche mezzo litro di panna.

Ricetta per granita di caffè

750g di prodotto (una busta) + 2,8 litri di acqua + 8 caffè ristretti. Versare Cremafredda caffè Fabbri in una caraffa. Aggiungere poi l'acqua e i caffè ristretti. Miscelare con cura e versare nel granitore. Si ottiene una granita di caffè dal gusto pieno, caratterizzata da una ottima tessitura dei cristalli di ghiaccio.

Ricetta con il blender

Versare direttamente nel blender 50g di prodotto + 100g di latte intero + 100/150 g di ghiaccio in cubetti + 1 caffè ristretto (facoltativo). Mixare per circa 10 secondi.

Confezione

Dimensioni imballaggio

750g e

Formato numerico

Formato numerico - 750

Dimensioni

Altezza scaffale (mm)	Larghezza scaffale (mm)	Profondità scaffale (mm)
-----------------------	-------------------------	--------------------------

238	186	88
-----	-----	----

(GS1 Regole misurazione pacchetti)

Tipo di imballaggio

Tipo - Confezione

Peso

Peso Lordo - 787

Merchandising prodotto

Altezza - 238

Larghezza - 186

Profondità - 88

Conteggio utilizzo

Numero di utilizzi - Porzioni

70

Usage Other Text

≈ 70 Porzioni

Assistenza Clienti

Indirizzo produttori

Fabberi 1905 S.p.A.
Via Emilia Ponente, 276
40132 Bologna
(Italy)
Stabilimento di
Anzola dell'Emilia (BO)
Via Emilia, 82

Restituire a

Fabberi 1905 S.p.A.
Via Emilia Ponente, 276
40132 Bologna
(Italy)

Dati Estesi

Lingue sull'imballaggio

- Arabo
- Inglese
- Italiano
- Altro





Return Address
Name
Address
City
State
Zip

10/10/10

Postage & Fees Paid
Permit No. 1234
City, State, Zip