

Valori Nutrizionali

Proteine	12 ± 1%
Zuccheri	26 ± 1%
Sali minerali	5 ± 1%
Materia grassa	15 ± 1%
Amido	138 ± 1%
Umidità	< 7%
Kcal per 1.00 gr di prodotto	438
kJ per 1.00 gr di prodotto	1.840

Ingredienti

Latte intero in polvere
Amido modificato
Siero di latte
Fibra alimentare
Sale

Preparazione

Preparato per la produzione di besciamella a freddo utilizzato nei preparati alimentari e gastronomici:

diluire 1 kg di prodotto in 5 litri e mezzo o 6 di acqua a temperatura ambiente e agitare con vigore con una frusta o con un agitatore meccanico. La quantità di acqua utilizzata può variare a seconda della densità del prodotto che si vuole ottenere. Aggiungere, a piacere, eventuali spezie.

Imballaggio

Sacchetti in polietilene da 1 kg in cartoni da 10 kg.

Conservazione

Da consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.