

### Valori Nutrizionali

Proteine	30 ± 1%
Zuccheri	68 ± 1%
Sali minerali	< 1%
Materia grassa	< 1%
Umidità	< 5%
Kcal per 1.00 gr di prodotto	392
kj per 1.00 gr di prodotto	1.665
Allergeni	Tracce di glutine

### Ingredienti

Zucchero  
Maltodestrine  
Gelatina  
Addensanti: E405, E417, E412  
Amido di frumento

### Preparazione

**Pannacotta:** sciogliere 70 gr di **PANNA-COTTAREI** in un kg di panna fresca riscaldata a circa 50°C, versare in stampi e lasciare alcune ore alla temperatura di 4°C prima del consumo. In alternativa 70 gr di **PANNACOTTAREI**, 70 gr, 300 gr di panna fresca e 700 gr di latte fresco.

**Creme caramel:** sciogliere 60 gr di **PANNACOTTAREI** in un litro di latte intero fresco, 150 gr di uova pastorizzate, 15-20 gr di vaniglia. Versare in stampi con aggiunta di zucchero caramellizzato e lasciare alcune ore alla temperatura di 4°C prima del consumo.

**Crema Bavarese:** unire 200 gr di **PANNACOTTAREI** a un litro di latte intero fresco a 30°-40°C, mescolare con una frusta e aggiungere 650 gr di tuorlo d'uovo zuccherato. Raffreddare a temperatura ambiente e aggiungere 1.100 gr di panna zuccherata. Conservare in frigorifero a 4°C.

### Conservazione

Da consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.

### Imballaggio

Sacchetti in polietilene da 1 kg in cartoni da 10 confezioni