

Paneangeli aroma Arancia 4 ml



EAN

8003000015519

Mercato(i) target

IT

Componenti

Ingredienti

Aromi
Senza glutine

Descrizione prodotto

Brand

PANEANGELI

Caratteristiche

Aroma per dolci e creme

Brand standardizzato

Brand - PANEANGELI

Denominazione di Vendita

Aroma per dolci

Marketing

Marketing brand

Gli aromi Paneangeli conferiscono ai dolci un gusto fine ed armonioso e non perdono d'intensità durante la cottura.

Provate in particolare:

- aroma rum o mandorla per torte con cioccolato, nocciole e caffè
- aroma limone, arancia o vaniglia per torte di frutta, alla ricotta e soufflé
- aroma mandorla o arancia per biscotti e torta di riso
- aroma fior d'arancio per pastiera napoletana e Biancomangiare

Salute e stile di vita

Allergeni

Glutine - Non contiene

Altro testo allergeni

Senza glutine

Conservazione e uso

Tipo di conservazione

Tipo

Ambiente

Preparazione e uso

Dose d'impiego: una fialetta va utilizzata per aromatizzare 700 g di dolce o crema.
Diluire l'aroma nel liquido previsto dalla ricetta ed aggiungerlo agli altri ingredienti.

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Confezione

Dimensioni imballaggio

4ml

Formato numerico

Formato numerico - 4

Dimensioni

Altezza scaffale (mm)	Larghezza scaffale (mm)	Profondità scaffale (mm)
105	61	10

(GS1 Regole misurazione pacchetti)

Tipo di imballaggio

Tipo - Confezione

Peso

Peso Lordo - 13

Merchandising prodotto

Altezza - 105
Larghezza - 61
Profondità - 10

Assistenza Clienti

Indirizzo produttori

cameo s.p.a.
via Ugo La Malfa, 60
25015 Desenzano del Garda (BS)

Restituire a

Servizio Consumatori Paneangeli
800-211292
lun-ven 8.30-18.30 sab 9.00-13.00
www.paneangeli.it/contatti

Assistenza telefonica

800-211292 lun-ven 8.30-18.30 sab 9.00-13.00

Indirizzo web

www.paneangeli.it/contatti

Dati Estesi

Lingue sull'imballaggio

- Italiano



04.16 L275

PANEANGELI

AROMA **Arancia** per dolci

Gli aromi **PANEANGELI** conferiscono ai dolci un gusto fine ed armonico e non perdono d'intensità durante la cottura.

PROVATE IN PARTICOLARE:

- aroma rum e mandorle per torte con cioccolato, nocciola e caffè
- aroma limone, arancia o vaniglia per torte di frutta, cda ricotta e sabbie
- aroma mandorle o arancia per biscotti e torte di riso
- aroma fave d'arancio per pasticcini napoletani e biscotti mangiare

DOSE D'IMPIEGO: una foglietta va utilizzata per aromatizzare 700 g di dolce o crema.

Diluire l'aroma nel liquido previsto dalla ricetta ed aggiungerlo agli altri ingredienti.

Contiene complessivamente 2 foglietti - 4 ml

Ingredienti: aromi

SENZA GLUTINE

PANEANGELI

ARMANDO TESTA S.p.A. - Via Salaria, 1000 - 00198 Roma (RM) - Tel. 06/49991111 - www.paneangeli.it

03 SBE

8 403000 015319

Z. 1/1000/11