

Cerca



Tutta la **bontà** del latte **italiano**



Latte UHT Intero

Dedicato a tutti coloro che hanno una vita attiva, dinamica e vogliono iniziare la giornata con la giusta energia. Latte selezionato con cura, proveniente esclusivamente da allevamenti italiani, sottoposto a trattamento UHT ("Ultra Alta Temperatura") che consente la lunga conservazione del prodotto (4 mesi) in confezione asettica.

Disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml e Tetra Brik Slim da 500 ml.

Novità: da oggi disponibile anche per utilizzo professionale in contenitore BAG IN BOX da 10 l.

CARATTERISTICHE TECNICHE DESCRIZIONE

Denominazione di vendita	Latte intero omogeneizzato UHT	
Descrizione prodotto	Latte intero sottoposto a trattamento UHT e confezionato asetticamente in Tetra Brik e in contenitore BAG IN BOX	
Quantità nominale	Contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml e Tetra Brik Slim da 500 ml. Contenitore BAG IN BOX da 10 l.	
Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta	Latte intero UHT	
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	
Dichiarazione nutrizionale (valori medi)	Per 100 g	
	Energia	268 kJ / 64 kcal
	Grassi	3,6 g
	di cui acidi grassi saturi	2,1 g
	Carboidrati	4,7 g
	di cui zuccheri	4,7 g
	Proteine	3,2 g
	Sale	0,14 g
	Calcio	142 mg 18% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)
Modalità di conservazione - informazioni al consumatore	Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 - 4 giorni.	
Da consumarsi preferibilmente entro	120 giorni dalla data del confezionamento	
Lotto	Termine minimo di conservazione	

Cerca



Tutta la **bontà** del latte **italiano**



**LATTE UHT
PARZIALMENTE SCREMATO**

Equilibrio e benessere

Latte UHT Parzialmente Scremato

Il latte che fa dell'equilibrio la sua principale qualità. Adatto a tutta la famiglia, è la scorta indispensabile per una bontà sempre pronta.

Latte selezionato con cura, proveniente esclusivamente da allevamenti italiani, sottoposto a trattamento UHT ("Ultra Alta Temperatura") che consente la lunga conservazione del prodotto (4 mesi) in confezione asettica.

Disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml e Tetra Brik Slim da 500 ml.

Novità: da oggi disponibile anche per utilizzo professionale in contenitore BAG IN BOX da 10 l.

CARATTERISTICHE TECNICHE DESCRIZIONE

Denominazione di vendita	Latte parzialmente scremato omogeneizzato UHT	
Descrizione prodotto	Latte parzialmente scremato sottoposto a trattamento UHT e confezionato asetticamente in Tetra Brik e in contenitore BAG IN BOX	
Quantità nominale	Contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml e Tetra Brik Slim da 500 ml. Contenitore BAG IN BOX da 10 l.	
Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta	Latte parzialmente scremato UHT	
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	
Dichiarazione nutrizionale (valori medi)	Per 100 g	
	Energia	198 kJ / 47 kcal
	Grassi	1,6 g
	di cui acidi grassi saturi	1,0 g
	Carboidrati	4,8 g
	di cui zuccheri	4,8 g
	Proteine	3,4 g
	Sale	0,21 g
	Calcio	138 mg 17% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)
Modalità di conservazione - informazioni al consumatore	Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 - 4 giorni.	
Da consumarsi preferibilmente entro	120 giorni dalla data del confezionamento	
Lotto	Termine minimo di conservazione	

Cerca



Tutta la **bontà** del latte **italiano**



PANNA ARIANNA DA MONTARE

Estremamente versatile,
adatta a diverse modalità di impiego.

Panna Arianna da Montare

Ottenuta mediante centrifuga di latte fresco, è sottoposta ad un trattamento termico UHT ("Ultra Alta Temperatura") ed a successivo immediato raffreddamento, con conseguente confezionamento asettico. Tale tecnologia garantisce la sicurezza igienico-sanitaria del prodotto e permette inoltre di mantenere invariate le sue caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche e nutrizionali per tutta la durata commerciale, consentendo di avere una scorta senza problemi di scadenza.

È un prodotto estremamente versatile, adatto a diverse modalità d'impiego:

PASTICCERIA Sottoposta a battitura in macchina planetaria ad una temperatura costante compresa tra 0 e +4°C, assume una consistenza soffice e cremosa, sviluppando una buona resa e mantenendo una struttura consistente ed asciutta, ideale per la realizzazione di decorazioni stabili e per la preparazione di semifreddi, senza che si verifichino problemi di sineresi e di formazione di cristalli di ghiaccio.

GELATERIA Ideale per la produzione di gelato: da aggiungere in fase di mantecazione, favorisce un buon incremento di volume e la formazione di un tessuto cremoso, soffice e spatolabile.

RISTORAZIONE E CONSUMO DOMESTICO Ottima anche in cucina, dona un gusto di raffinata delicatezza a primi e secondi piatti, amalgamandosi bene con gli altri ingredienti e favorendo un perfetto bilanciamento di sapori. Ideale anche per la preparazione di budini, panne cotte e torte varie.

Disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml.

Novità: da oggi disponibile anche in contenitore BAG IN BOX da 5 l e 10 l.

CARATTERISTICHE TECNICHE DESCRIZIONE

Denominazione di vendita	Panna Arianna Frascheri per dolci e da cucina UHT a lunga conservazione	
Descrizione prodotto	Prodotto stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT e confezionato asetticamente in Tetra Brik Base.	
Quantità nominale	Contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml. Contenitore BAG IN BOX da 5 l e 10 l.	
Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta	Crema di latte	
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	
Dichiarazione nutrizionale (valori medi)	Per 100 g	

Energia	1473 kJ / 358 kcal
Grassi	38 g
di cui acidi grassi saturi	25 g
Carboidrati	2,1 g
di cui zuccheri	2,1 g
Proteine	1,9 g
Sale	0,07 g

**Modalità di conservazione -
informazioni al consumatore**

Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C, fino al momento dell'uso, per ottenere una buona panna montata. Può essere conservata a temperatura ambiente, per l'utilizzo in cucina. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare rapidamente.

**Da consumarsi preferibilmente
entro**

180 giorni dalla data del confezionamento

Lotto

Termine minimo di conservazione

Cerca



Tutta la **bontà** del latte **italiano**



PANNA ARIANNA SPECIALE MONTAPANNA
Adatta per montatura in montapanna, è ideale per guarnire gelati, desserts, cioccolata calda e fragole.

Panna Arianna Speciale Montapanna

Ottenuta mediante centrifuga di latte fresco, è sottoposta a trattamento termico UHT ("Ultra Alta Temperatura") ed a successivo immediato raffreddamento, con conseguente confezionamento asettico. Tale tecnologia garantisce la sicurezza igienico-sanitaria del prodotto e permette di mantenere invariate le sue caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali e nutrizionali per tutta la durata commerciale, consentendo di avere una scorta senza problemi di scadenza.

Adatta per montatura in montapanna e particolarmente indicata per l'impiego in gelaterie, bar, caffetterie, ristoranti, è ideale per guarnire gelati, desserts, cioccolata calda e fragole.

CARATTERISTICHE TECNICHE DESCRIZIONE

Denominazione di vendita Panna Arianna UHT Frasccheri "Speciale Montapanna" a lunga conservazione

Descrizione prodotto Prodotto stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT e confezionato asetticamente in Tetra Brik Base.

Quantità nominale Contenitore da 1000 ml e

Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta Crema di **latte**

Allergeni Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

Dichiarazione nutrizionale (valori medi)

	Per 100 g
Energia	1352 kJ / 328 kcal
Grassi	35 g
di cui acidi grassi saturi	23 g
Carboidrati	1,2 g
di cui zuccheri	1,2 g
Proteine	2,2 g
Sale	0,07 g

Modalità di conservazione - informazioni al consumatore Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C, fino al momento dell'uso, per ottenere una buona panna montata. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare rapidamente.

Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data del confezionamento

Lotto Termine minimo di conservazione