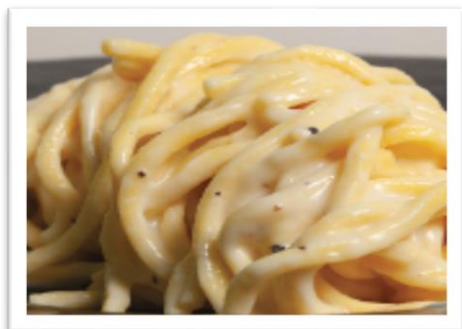




## CREMA CACIO&PEPE



Codice Prodotto: PCS13



0,5 Kg



4 Kg

### DESCRIZIONE

Crema di Pecorino Romano Dop, surgelata in sac à poche. Perfetta per realizzare la famosa «Cacio e Pepe» romana il cui l'elemento segreto è costituito dalla «cremina» che riusciamo a ottenere bilanciando sapientemente pochi ingredienti di ottima qualità: **Pecorino Romano Dop, olio extravergine di oliva IGP Toscano e pepe.**

La Crema Cacio&Pepe consente una moltitudine di abbinamenti: sandwich, burger, snack, pizze.

### MODALITÀ DI IMPIEGO

La Crema, una volta scongelata è pronta per essere utilizzata.



**Scongelamento (da -18°C a +4°C):**

In frigorifero: 6 ore

### CONSERVAZIONE

**12 mesi a - 18°C**

**Scongelata in confezione chiusa:** 4 giorni a una temperatura fra 0°C e 4°C.

La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

### INGREDIENTI

Pecorino Romano DOP (**Latte** di pecora, sale, caglio di agnello) 38% – Acqua – **Panna** - Olio extravergine di oliva IGP toscano - Amido modificato - Pepe nero

### VALORI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

Valore energetico		Grassi totali	di cui Acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Fibre	Sale
KJ	Kcal							
1059	253	22,6	4,1	1,8	0	10,1	1,2	1,7