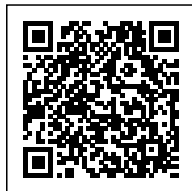




CREMA AL CARMELLO SALATO SCYAVURU 200GX12

SKU: 13835



Bredbar kräm - Salt karamell kräm
12 x 200 g

PRODUKT BESKRIVNING

Bredbar Salt Karamell kräm

Volym: 200 g

Typ av kräm: Salt karamell kräm.

Färg: Ljus Hasselnöt.

Karaktär: Elegant och exklusivt krämig, typisk karamellsmak.

Servering: 8°C. Passar utmärkt till efterrätter och kakor.

Antal/kartong: 12





Ingredienser: Socker, vegetabiliska oljor (solros, **soja**, raps), vegetabiliska fetter (palm, palmkärna), **skummjörkspulver**, **helmjörkspulver**, kakaopulver, salt, emulgeringsmedel: solroslecitin (E322), aromer. Produceras i anläggning som hanterar: **nötter**. Blanda före användning. Sockerhalt: 48,1 g / 100 g.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	2591 kJ / 618 kcal
Fett	45,6 g
- varav mättade fettsyror	15,6 g
Kolhydrater	48,2 g
- varav sockerarter	48,1 g
Fibrer	0,2 g
Protein	3,6 g
Salt	0,64 g

Scyavuru Salted Caramel Spread är perfekt för dig som älskar den unika kombinationen av sött och salt. Perfekt för att toppa läckra cheesecakes men även som topping till pannacotta eller glass. Dess krämiga, omslutande konsistens gör den också perfekt att breda ut på en brödskiva eller som fyllning för smaskiga croissanter att njuta av till frukost.

Namnet "sciavuru" på siciliansk dialekt betyder: arom, lukt, doft. Gamla och autentiska traditioner, smaken av siciliansk passion, kärlek till kulturen på platsen: på dessa tre pelare ligger grunden av - gårdarna Scyavuru.

Krämerna som produceras av Scyavuru, söta och fängslande, kan användas för att fylla hembakade kakor eller desserter och för att förbereda glass; de är också utmärkta som de är, bred på bröd eller, ännu bättre, på kex.

De krämer som produceras av Scyavuru är ljuvliga - kombination av godhet och konsten att äta "bene" - gott.

Caramello Salato & al'Arancia

SCYAVURU

Namnet "sciavuru" på siciliansk dialekt betyder: arom, lukt, doft. Gamla och autentiska traditioner, smaken av siciliansk passion, kärlek till kulturen på platsen: på dessa tre pelare ligger grunden av gårdarna Scyavuru.

I köket från den romerska Apicius berättas om traditionen att koka frukt med honung för bra och lång hållbarhet. Samma procedur använder sej Scyavuru av även idag, men vi tar socker istället för honung, för att få fram fruktens smak och få en lång hållbarhet utan konserveringsmedel. Producerad enligt familjetraditionen med över 65% av frukt.

De krämer som produceras av Scyavuru är ljuvliga - kombination av godhet och konsten att äta "bene" - gott.







CREMA al CARMELLO SALATO

Nettovikt: 100 g
Vikt: 110 g
Toppa kex eller smaka smörgåsar
Fyll glass och kex
Används till smörgåsar och kex
Beredning: 10 minuter
Lagring: 12 månader

CREMA al'ARANCIA

Nettovikt: 100 g
Vikt: 110 g
Toppa kex eller smaka smörgåsar
Fyll glass och kex
Används till smörgåsar och kex
Beredning: 10 minuter
Lagring: 12 månader

Ingredienser: Socker, vegetabiliska oljor (solros, soja, raps), vegetabiliska fetter (palm, palmkärna), skummjörkspulver, helmjörkspulver, kakaopulver, salt, emulgeringsmedel: solroslecitin (E322), aromer. Produceras i anläggning som hanterar: nötter. Sockerhalt: 48,1 g / 100 g.

Ingredienser: Socker, vegetabiliska oljor (solros, soja, raps), vegetabiliska fetter (palm, palmkärna), skummjörkspulver, helmjörkspulver, kakaopulver, salt, emulgeringsmedel: solroslecitin (E322), aromer. Produceras i anläggning som hanterar: nötter. Sockerhalt: 48,1 g / 100 g.

MOLINO Stallemåns smårör 1899
 Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@molino.se · molino.se

