

Link do produktu: <https://angelikapioro.pl/krem-pistacjowy-190g-p-306.html>

Krem Pistacjowy 190g



Cena	27,90 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	san-krem-pis
Producent	Sante

Opis produktu

Krem pistacjowy do smarowania to uwielbiany przez miłośników orzechowych smaków produkt, który zachwyca swoją kremowością i aromatem. Idealny do smarowania, pieczenia czy jako dodatek do deserów – zawsze nadaje wyjątkowego charakteru każdej potrawie.

Starannie przygotowany, charakteryzuje się aksamitną konsystencją i wyrazistym smakiem pistacji. Doskonały wybór dla osób, które cenią sobie wyjątkową przyjemność jedzenia.

- aksamitna konsystencja i wyrazisty smak pistacji
- idealny do pieczywa, naleśników i deserów
- pyszna propozycja dla każdego
- wygodne, praktyczne opakowanie – 190 g

Krem pistacjowy do smarowania.

Składniki: 45 % **pistacje**, cukier, olej słonecznikowy, tłuszcz palmowy, odtłuszczone **mleko** w proszku, serwatka w proszku (z **mleka**), laktoza (z **mleka**), emulgator: lecytyny (ze słonecznika); aromat.

Może zawierać **gluten**, **orzeszki arachidowe** oraz inne **orzechy**.

Masa netto: **190g**

Warunki przechowywania: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, nie wystawiać na bezpośrednie działanie promieni słonecznych. Nie przechowywać w lodówce. Po otwarciu spożyć w przeciągu jednego miesiąca.

Informacje dodatkowe: Rekomendujemy wymieszanie kremu przed spożyciem. W przypadku przechowywania w temperaturze +24°C na powierzchni może pojawiać się olej. Podczas przechowywania w temperaturze poniżej +12°C na powierzchni może wystąpić zmętnienie lub pojawić się osad. Jest to normalny proces, który nie wpływa na jakość produktu. Mimo zachowania najwyższej staranności podczas produkcji, produkt może zawierać łupiny lub ich fragmenty.

Wartość odżywcza	w 100g:
Wartość energetyczna	2494 kJ/ 599 kcal
Tłuszcz	42 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	13 g
Węglowodany	46 g
w tym cukry	45 g

Błonnik	1,3 g
Białko	8,7 g
Sól	0,23 g
**Referencyjna Wartość Spożycia dla osób dorosłych	-