

VIN'ATELLA

VIN'ATELLA est un premix conçu pour élaborer des **pâtes à tartiner au chocolat** onctueuses et gourmandes, à la texture crémeuse et homogène. Il garantit une qualité constante et offre le goût intense que les consommateurs attendent de ce type de produit.

Polyvalent et **facile à utiliser**, il permet également la **fabrication de fourrages au chocolat** dotés d'une excellente texture et d'une grande stabilité. Il aide les fabricants à créer des recettes gourmandes et de grande qualité, adaptées à un large éventail d'applications sucrées.

Recette Applicative

Ingrédients	%
VIN'ATELLA	**16,00 %**
SUCRE CRISTAL / **V-SUGAR+**	35,00 %
GRAISSE DE PALME	25,00 %
EAU	19,80 %
POUDRE DE CACAO	4,00 %
SORBATE DE POTASSIUM	0,20 %
Total	100,00 %

ALLERGÈNE : LAIT



Conditionnement

*Sacs en papier multicouches de **20** ou **25 kg** net*

vinpai.com
contact@vinpai.com • + 33 2 23 10 04 00
146 rue Joseph Rouxel - P.A. du Bourgneuf, 56350 Rieux

Pour le traitement de toute demande d'échantillons, merci de renseigner le code : PXO043