

پانا کوتا وانیلی محصولی از شرکت کاله



پانا کوتا یک نوع دسر ایتالیایی است که معمولاً با خامه و ژلاتین و داخل قالب تهیه می‌شود. این دسر با قهوه و وانیل و دیگر انواع افزودنی‌ها طعم‌دار می‌شود و از پانا کوتا در زبان ایتالیایی به معنی خامه پخته شده است. و از دسرهای محبوب در اروپا و آمریکا می‌باشد.

در تاریخچه آن آمده است که این دسر زمانی به دست آمد که چوپان‌های کوه‌پایه‌های پیه‌مونت ایتالیا، شیر گاوهاشان را می‌دوشیدند و می‌گذاشتند خامه آن سفت شود. با گذشت سال‌ها، طعم خوش و ملایم این میان‌وعده روستایی، آن را به یک دسر کامل تبدیل کرده است. با گذشت زمان و اضافه شدن میوه و سس کارامل و شکلات و قهوه و طعم‌دهنده‌های دیگر پانا کوتا به یک دسر کامل تبدیل شد. دسر پانا کوتا کاله از شیر، خامه و کاراگینان تشکیل شده کاراگینان استفاده شده در این محصول، عصاره ژلاتین طبیعی گیاهی است که از آن برای تشکیل بافت منسجم و ژله‌ای پانا کوتا استفاده می‌شود.

دسر پانا کوتا در بسته‌بندی‌های شکیل و با استفاده از بهترین مواد اولیه، بصورت یک دسر کاملاً آماده در اختیار علاقه‌مندان قرار دارد و از خانه تا قنادی در شکل و شیوه‌های مختلف می‌تواند مورد استفاده قرار بگیرد. دسر پانا کوتا نیازی به آماده شدن ندارد و پس از بازکردن قابل استفاده و سرو است

پانا کوتا وانیلی ۱۰۰۰ سی‌سی

مواد تشکیل‌دهنده

- شیر پاستوریزه
- خامه
- شکر
- نشاسته
- اسانس وانیل
- رنگ بتاکاروتن

سرویس خبری : صنعت غذا