



La Panna di Pà
è semplicemente Panna.



La Panna di Pa[®]

SENZA ADDENSANTI NÉ STABILIZZANTI

La Panna di Pa' è un prodotto che, grazie all'innovativo processo di produzione Pascal (coperto da brevetto nazionale ed europeo), si caratterizza per le ottime qualità di resa (100% di overrun) e stabilità nel tempo (0% di sgocciolamento dopo 4 ore), senza l'aggiunta di additivi di alcun genere. La Panna di Pa', infatti, è solo e semplicemente...panna!

Materie prime.

L'elevata qualità di tutti i prodotti Pascal è garantita, in primo luogo, dalla scelta di materie prime di eccellenza provenienti dal territorio piemontese, coerentemente con la decisione operata dall'azienda di privilegiare la filiera corta nell'approvvigionamento delle materie prime. La filiera corta, infatti, da una parte scongiura il decadimento della materia prima, come invece avviene durante i trasporti medio/lunghi, dall'altra permette che il tempo che intercorre dalla mungitura alla lavorazione sia estremamente ridotto, assicurando in tal modo uno standard di freschezza impareggiabile.

Varianti.

Sono disponibili diverse titolazioni di grasso: **La Panna di Pa'** al **38%** e al **35%**, perfette per le preparazioni di pasticceria. **La Panna di Pa'** al **26%**, panna da cucina anche destinata all'industria alimentare. **Pascal Srl** è disponibile a diverse preparazioni basate su specifiche richieste dei clienti.

Formati.

Proponiamo diverse soluzioni di packaging, tutte perfette per l'utilizzo professionale:



**Tetrapak
da 1 litro**



**Bag in box da:
5 e 10 litri**

Inoltre, è possibile richiedere bag in box pallettizzati da 1.000 litri. Tutti questi elementi rendono "La Panna di Pa'" l'alleata ideale per i professionisti della cucina e della pasticceria.



Stabilimento e Sede Legale:
via Torino, 155 - 10028 Trofarello (TO)
www.pascalsrl.it