

**candia**  
PROFESSIONNEL

**QUALITÀ PREMIUM FRANCESE**  
**ISPIRAZIONE LATTIERO CASEARIA**



# ISPIRAZIONE LATTIERO CASEARIA QUALITÀ PREMIUM FRANCESE

## LA STORIA DEI CASEIFICI FRANCESI

Inizia 3000 anni fa, quando i contadini francesi iniziarono ad allevare mucche e a raccogliere il loro latte. La Francia si è sempre rivelata adatta all'allevamento delle mucche. La maggior parte delle terre è coperta da vaste e fertili pianure verdi, fiumi e clima piacevole. L'abbondanza naturale di erba consente alle mucche di fornire un latte ricco e puro.

Nel corso dei secoli, i prodotti lattiero-caseari come la panna e il burro sono diventati dei pilastri della «gastronomia francese» e la Francia ha acquisito la sua ben nota reputazione di produttore lattiero-caseario premium nel mondo.

LA COOPERATIVA SODIAAL è un omaggio a questa ancestrale tradizione francese. Per molte generazioni abbiamo fatto della nostra missione preservare questo know-how storico. Essendo la più grande cooperativa lattiero-casearia in Francia, è nostra responsabilità trasmetterla ai nostri 20.000 produttori di latte, tutti membri della nostra cooperativa Sodiaal che loro stessi governano. Crediamo che la qualità e la ricchezza del nostro latte siano uniche e che derivino dalla cura e dal rispetto per i nostri animali e la nostra terra. Grazie al nostro programma denominato "Route du Lait" garantiamo la massima qualità e tracciabilità dal campo alla tavola. Agiamo in base alla convinzione che ci sia un modo migliore per nutrire le persone di oggi e di domani.

**SODIAAL**  
United to nourish better



**candia**  
PROFESSIONNEL

CANDIA PROFESSIONNEL :  
Una gamma tecnica e completa di panna  
e burro da latte



PRODOTTI AUTENTICI FRANCESI CHE SEMPLIFICANO LA VITA ED ISPIRANO LA CREATIVITÀ

CANDIA PROFESSIONNEL, un marchio di SODIAAL, si impegna a fornire soluzioni lattiero-casearie premium per la ristorazione ed i professionisti. Il nostro burro e la panna francesi sono stati sviluppati grazie alla nostra esperienza nel settore lattiero-caseario e alla nostra collaborazione con chef ed esperti.

Prodotta con latte 100% francese raccolto dagli allevatori appassionati della nostra cooperativa e prodotto esclusivamente in Francia, la gamma Candia Professionnel offre prodotta lattiero-caseari autentici di alta qualità con qualità e funzionalità eccezionali.

Progettata per semplificare la vita degli chef ed ispirare la loro creatività, la nostra gamma soddisfa le esigenze quotidiane degli chef e sublimerà ogni loro ricetta.

Candia Professionnel presenta



# UHT PANNA 35% DA MONTARE MG

Formati disponibili: BK 1L & Bag in box 10L  
Shelf-life: 120 giorni 1L & 180 giorni 10L

CONCIPITA PER ELEVATE PERFORMANCES QUANDO VIENE MONTATA, LA PANNA DA MONTARE CANDIA PROFESSIONNEL È PERFETTA PER I PASTICCHIERI.

- + Tasso di montatura molto alto, circa 2,7 durante tutto l'anno
- + Una volta montata, la panna rimane ferma e mantiene perfettamente la sua forma per almeno 24H
- + Colore puro e fresco gusto di panna di latte francese premium
- + Eccellente stabilità ed omogeneità, nessuna essudazione (conservare a +4°C)
- + Proprietà ottenute naturalmente grazie a tecnologie all'avanguardia



Prodotto con il latte raccolto dagli appassionati allevatori di Sodiaal

## IL PARERE DELLO CHEF

“Una vera panna da montare francese con una consistenza ariosa e che mantiene la sua forma.”





# PANNA

## PANNA DA MONTARE UHT 35% M.G.

Candia Professionnel BK 1L & Bag in box 10L



### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice prodotto	Unità di fatturazione	Collo	Bancale	Peso netto bancale
101100	Panna UHT da montare 35% MG BK 1L	Film 6 x 1 L	80x120x114 cm 28 colli x 5 strati 140 colli/bancale	840 KG
472000	Panna UHT da montare 35,1% MG Bag in box 10 L	Bag in box 10 L	80x120x140 cm 24 box x 4 strati 96 box/bancale	960 KG

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE

Prima dell'apertura conservare a temperatura inferiore a +8°C

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni

Conservare per 24 ore a +4°C prima di montare

Non congelare

Shelf-life: 120 giorni BK 1L & 180 giorni Bag in box 10L

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

FR 59 039 030 CE (stabilimento di Awoingt)

candia Professionnel presenta



# UHT PANNA 30% MULTIRICETTE MG

Formato disponibile: BK 1L

Shelf-life: 120 giorni 1L

ADATTA A PIATTI SIA DOLCI CHE SALATI, È PERFETTA PER RISTORANTI GOURMET.

- + Aggiunge un sapore di crema di latte morbido e sottile a tutte le tue ricette grazie al suo contenuto di grassi del 30%
- + Buona resa nella preparazione di salse (55%) e panna montata (dal 200 al 300%)
- + Buona resistenza all'alcol e agli ingredienti acidi in ricette sia dolci che gourmet (preparazioni a base di frutta o alcoliche)
- + Rimane stabile ed omogenea nelle preparazioni sia fredde che calde: perfetta per applicazioni montate e per ricette che richiedono alte temperature e lunghi tempi di cottura



Prodotto con il latte raccolto dagli appassionati allevatori di Sodiaal

## IL PARERE DELLO CHEF

"Ho finalmente trovato una panna che offre un gusto pieno di latte con proprietà leganti perfette!"





# PANNA

## PANNA MULTIRICETTE UHT 30% M.G.

Candia Professionnel BK 1L



### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice prodotto	Unità di fatturazione	Collo	Bancale	Peso netto bancale
796800	Panna UHT multiricette 30% MG BK 1L	Film 6 x 1 L	80x120x114 cm 28 colli x 5 strati 140 colli/bancale	840 KG

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE

Prima dell'apertura conservare a temperatura inferiore a +8°C

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni

Conservare per 24 ore a +4°C prima di montare

Non congelare

Shelf-life : 120 giorni

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

FR 59 039 030 CE (stabilimento di Awoingt)

candia Professionnel presenta

# UHT PANNA 18% DA CUCINA MG

Formato disponibile: BK 1L con tappo  
Shelf-life: 120 giorni

IDEALE PER ADDENSARE E CUOCERE, LA PANNA DA CUCINA PARZIALMENTE LEGGERA CANDIA PROFESSIONNEL REALIZZA OTTIMI SUGHI PER PASTA E VERDURE, OLTRE A ZUPPE E VELLUTATE.

- + La riduzione richiede meno tempo e meno panna grazie al suo basso contenuto di grassi
- + Si ottiene una bella consistenza in un tempo più breve e utilizzando meno panna (resa intorno al 60%)
- + Eccellente resistenza all'alcol e agli ingredienti acidi
- + Rimane omogenea anche se sottoposta ad alte temperature o a lunghi periodi di cottura
- + Tiene perfettamente a bagnomaria, buona stabilità per amalgamare a caldo e a freddo



Prodotto con il latte raccolto dagli appassionati allevatori di Sodiaal

## L'AVIS DU CHEF

“Una panna parzialmente leggera che esalta il gusto sottile e la freschezza della pasta e delle verdure.”





# PANNA

## PANNA DA CUCINA UHT 18% M.G.

Candia Professionnel BK 1L con tappo



### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice prodotto	Unità di fatturazione	Collo	Bancale	Peso netto bancale
796700	Panna UHT da cucina 18% MG BK 1L con tappo	Film 6 x 1 L	80x120x114 cm 28 colli x 5 strati 140 colli/bancale	840 KG

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE

Prima dell'apertura conservare a temperatura inferiore a +8°C

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni

Non congelare

Shelf-life: 120 giorni

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

FR 59 039 030 CE (stabilimento di Awoingt)

Candia Professionnel presenta



# BURRO 82% MG DA INCORPORAZIONE EXTRA

Formato disponibile: Rotolo da 1KG

Shelf-life: 75 giorni

BURRO DA INCORPORAZIONE DI QUALITÀ  
PREMIUM FATTO CON PANNA DA LATTE 100%  
FRANCESE, PER RICETTE AL BURRO  
STRAORDINARIE.



Prodotto con il latte raccolto  
dagli appassionati allevatori  
di Sodiaal

- + Sapore extra fresco grazie alla panna raccolta entro 72 ore
- + Il nostro modello cooperativo ci permette di controllare il processo dalla raccolta del latte al prodotto finito
- + Burro francese ottenuto montando panna da latte francese al 100%
- + Il miglior gusto in tutte le applicazioni: pasticceria, crostate, biscotti, torte, salse...
- + Sublima tutti gli altri sapori delle tue ricette
- + Dona una texture liscia ed omogenea

## IL PARERE DELLO CHEF

*"Il burro Candia Professionnel Extra da Incorporazione è il miglior burro per dare a ogni mia ricetta un fresco sapore burroso."*





# BURRO

## BURRO DA INCORPORAZIONE 82% M.G. EXTRA

Candia Professionnel Rotolo da 1 KG



### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice prodotto	Unità di fatturazione	Collo	Bancale	Peso netto bancale
1033000	Burro da incorporazione EXTRA - 82% MG Rotolo 1 KG	Cartone 10 x 1 KG	80x120x135 cm 9 colli x 8 strati 72 colli/bancale	720 KG

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE

Il prodotto deve essere conservato tra +2° e +6°C

Il prodotto deve essere conservato alla temperatura di conservazione consigliata, al riparo dalla luce e nella sua confezione originale

Shelf-life : 75 giorni

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

FR 29 232 091 CE (stabilimento di QUIMPER)

candia Professionnel presenta



# BURRO 82% MG DA INCORPORAZIONE STANDARD & COLORATO

Formato disponibile: Rotolo da 1KG  
Shelf-life: 75 giorni

UN BURRO DA INCORPORAZIONE PRODOTTO CON PANNE FRANCESI, CHE UNISCE GUSTO E VERSATILITÀ. UN BURRO DI QUALITÀ ADATTATO ALLE TUE ESIGENZE

- + Un gusto fine e autentico
- + Grande facilità di incorporazione grazie a una texture flessibile e omogenea
- + Una formula "colorata" per prodotti finiti perfettamente dorati e deliziosi



Prodotto con il latte raccolto dagli appassionati allevatori di Sodiaal

## IL PARERE DELLO CHEF

*"Un burro da incorporazione multifunzionale per tutte le preparazioni, ideale per realizzare impasti di pasta frolla, torte e biscotti. Prodotto con latte francese."*





# BURRO

## BURRO DA INCORPORAZIONE 82% M.G. STANDARD & COLORATO

Candia Professionnel Rotolo da 1 KG



### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice prodotto	Unità di fatturazione	Collo	Bancale	Peso netto bancale
1034900	Burro da incorporazione STANDARD - 82% MG Rotolo 1 KG	Cartone 10 x 1 KG	80x120x135 cm 9 colli x 8 strati 72 colli/bancale	720 KG
1171500	Burro da incorporazione COLORATO - 82% MG Rotolo 1 KG	Cartone 10 x 1 KG	80x120x135 cm 9 colli x 8 strati 72 colli/bancale	720 KG

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE

Il prodotto deve essere conservato alla temperatura di conservazione consigliata, al riparo dalla luce e nella sua confezione originale

Il prodotto deve essere conservato tra +2° e +6°C

Shelf-life: 75 giorni

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

FR 29 232 091 CE (stabilimento di QUIMPER)

Candia Professionnel presenta



# BURRO 82% MG PER SFOGLIA EXTRA

Formato disponibile: Placca da 1KG  
Shelf-life: 75 giorni

BURRO DI PASTA SFOGLIA TECNICA PERFETTO  
PER LAVORARE IN AMBIENTE CALDO GRAZIE  
AL SUO PUNTO DI FUSIONE MOLTO ELEVATO,  
ADATTO ALLE STAGIONI.



Prodotto con il latte raccolto  
dagli appassionati allevatori  
di Sodiaal

## IL PARERE DELLO CHEF

*"Con il burro Extra di Pasta Sfoglia Professionale Candia ottengo sempre risultati ad alte prestazioni per i miei croissant."*

- + Punto di fusione più alto del mercato: 34-36°C in inverno, 36-38°C in estate
- + Fa la differenza in un ambiente di lavoro caldo (25°C e oltre)
- + La formula viene adattata in base alla stagione in modo che il profilo del burro resti costante tutto l'anno
- + Consistenza solida, ottima flessibilità e plasticità, garantendo un processo di stratificazione efficiente ed efficace





# BURRO

## BURRO PER SFOGLIA 82% M.G. EXTRA

Placca da 1KG



### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice prodotto	Unità di fatturazione	Collo	Bancale	Peso netto bancale
1581000 (estate)	Burro per sfoglia EXTRA - 82% MG Placca 1 KG	Cartone 10 x 1 KG	80x120x142 cm 6 colli x 12 strati 72 colli/bancale	720 KG
1581100 (inverno)				

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE

Il prodotto deve essere conservato tra +2°e +6°C

Il prodotto deve essere conservato alla temperatura di conservazione consigliata, al riparo dalla luce e nella sua confezione originale

Shelf-life : 75 giorni

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

FR 29 232 091 CE (stabilimento di QUIMPER)

candia Professionnel presenta



# BURRO 82% MG DA INCORPORAZIONE STANDARD & COLORATO

Formato disponibile: Rotolo da 1KG

Shelf-life: 120 giorni (standard) e 75 giorni (colorato)

UN BURRO APPOSITAMENTE STUDIATO PER  
FORNAI E PASTICCIERI ARTIGIANI.



Prodotto con il latte raccolto  
dagli appassionati allevatori  
di Sodiaal

## IL PARERE DELLO CHEF

*"Ideale per realizzare tutti i tipi  
di pasta sfoglia, ottenendo  
sfoglie croccanti e gustose."*

- + Burro morbido con grande plasticità
- + Un punto di fusione controllato (34-36°C) per un burro facile da lavorare tutto l'anno
- + Una texture omogenea e regolare
- + Una formula "colorata" per viennoiseries e pasticcini



# BURRO

## BURRO PER SFOGLIA 82% M.G. STANDARD & COLORATO

Placca da 1KG



### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice prodotto	Unità di fatturazione	Collo	Bancale	Peso netto bancale
1032007	Burro per sfoglia STANDARD - 82% MG Placca 1 KG	Cartone 10 x 1 KG	80x120x142 cm 12 strati da 6 colli 72 colli/bancale	720 KG
1170600	Burro per sfoglia COLORATO - 82% MG Placca 1 KG	Cartone 10 x 1 KG	80x120x142 cm 12 strati da 6 colli 72 colli/bancale	720 KG

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE

Il prodotto deve essere conservato alla temperatura di conservazione consigliata, al riparo dalla luce e nella sua confezione originale

Il prodotto deve essere conservato tra +2° e +6°C

Shelf-life : 120 giorni (STANDARD) e 75 giorni (COLORATO)

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

FR 29 232 091 CE (stabilimento di QUIMPER)

*Candia Professionnel presenta*



# BURRO 82% MG DA INCORPORAZIONE DI BRETAGNA

Formato disponibile: Blocco da 10KG  
Shelf-life: 180 giorni

PRODOTTO CON PANNA DELLA BRETAGNA, IL BURRO  
DI INCORPORAZIONE PERFETTO PER AGGIUNGERE  
AUTENTICITÀ A QUALSIASI APPLICAZIONE.



Prodotto con il latte raccolto  
dagli appassionati allevatori  
di Sodiaal

- + Prodotto in Bretagna, una regione della Francia che ha una lunga tradizione di ricette di burro
- + Prodotto esclusivamente dalla zangolatura di creme di latte raccolto nel verde scenario della Bretagna
- + Aggiunge un autentico e delizioso gusto di burro a qualsiasi ricetta, sia dolce che salata
- + Il formato da 10 kg è perfetto per gli utenti che gestiscono grandi quantità

## IL PARERE DELLO CHEF

*“L'origine degli ingredienti che uso è importante per me e la Bretagna è molto rinomata per il burro.”*





# BURRO

## BURRO DA INCORPORAZIONE DI BRETAGNA 82% M.G.

Blocco da 10 KG



### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice prodotto	Unità di fatturazione	Collo	Bancale	Peso netto bancale
1571801	Burro da incorporazione di Bretagna 82% MG Blocco 10 KG	Cartone con blocco filmato da 10 KG	80x120x136 cm 14 colli x 6 strati 84 blocchi/bancale	840 KG

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE

Il prodotto deve essere conservato tra +2° e +6°C

Il prodotto deve essere conservato alla temperatura di conservazione consigliata, al riparo dalla luce e nella sua confezione originale

Shelf-life : 180 giorni

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

FR 29 232 091 CE (stabilimento di QUIMPER)

Candia Professionnel presenta



# BURRO 82% MG DA INCORPORAZIONE

Formato disponibile: Blocco da 25KG  
Shelf-life: 180 giorni

IL BURRO 82% DI GRASSI È PRODOTTO IN FRANCIA DA MATERIE PRIME LATTIERE SELEZIONATE, UTILIZZANDO LE CONOSCENZE TRADIZIONALI E LE TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA CHE GARANTISCONO TUTTO IL GUSTO E IL SAPORE DEL BURRO TRADIZIONALE.

\* Ricompensa per il gusto eccellente



Prodotto con il latte raccolto dagli appassionati allevatori di Sodiaal

- + Formato 25KG ideale per gli industriali
- + Burro di incorporazione ottenuto direttamente dalla panna fresca
- + Prodotto nel cuore dei vulcani dell'Alvernia
- + Ideale per tutti i tipi di applicazione: dalla cucina alla panetteria e pasticceria
- + Questo burro ha ricevuto una medaglia d'oro dal Ministero dell'agricoltura francese

## IL PARERE DELLO CHEF

*“Una qualità professionale adattata ai produttori per dare un autentico sapore di burro a tutti i loro prodotti.”*





# BURRO

## BURRO DA INCORPORAZIONE 82% M.G.

Blocco da 25 KG



### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice prodotto	Unità di fatturazione	Collo	Bancale	Peso netto bancale
	Burro da incorporazione 82% MG Blocco 25 KG	Cartone con blocco filmato da 25 KG	80x120cm 8 colli x 5 strati 40 blocchi/bancale	1 000 KG

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE

Il prodotto deve essere conservato tra +2° e +6°C

Shelf-life : 180 giorni

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

FR 63 113 051 CE (stabilimento di CLERMONT FERRAND)

candia Professionnel presenta



# BURRO DA INCORPORAZIONE MINI PORZIONI

82% M.G. formati disponibile: Mini porzioni da 15G – 10G – 8G

80% M.G. parzialmente salato formato disponibile: Mini porzione da 10G

Shelf-life: 90 giorni

CANDIA OFFRE UNA GAMMA DI BURRI IN MINI  
PORZIONI PRODOTTI ESCLUSIVAMENTE DA PANNA  
E DA LATTE FRANCESE.



Prodotto con il latte raccolto  
dagli appassionati allevatori  
di Sodiaal

- + Porzione individuale ideale per colazione e pasti
- + Facile da spalmare
- + La qualità e il gusto del burro CANDIA
- + Un gusto cremoso delicato e una consistenza piacevole
- + Disponibile nei formati 8g, 10g e 15g

## IL PARERE DELLO CHEF

*"il burro perfetto quando  
ho bisogno di burro da latte  
francese in un piccolo formato."*



# BURRO

## BURRO DA INCORPORAZIONE MINI PORZIONI

82% M.G. formati disponibile: Mini porzioni da 15G – 10G – 8G

80% M.G. parzialmente salato formato disponibile:

Mini porzione da 10G



### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice prodotto	Unità di fatturazione	Collo	Bancale	Peso netto bancale
1559000	Burro parzialmente salato 80%MG mini porzione 10G	6 cartoni da 100 x 10g = 6KG	80x120x123 cm 8 strati da 12 colli 96 colli/bancale	576 KG
1559200	Burro 82%MG mini porzione 15G	4 cartoni da 100 x 15g = 6KG	80x120x123 cm 8 strati da 12 colli 96 colli/bancale	576 KG
1559100	Burro 82%MG mini porzione 10G	6 cartoni da 100 x 10g = 6KG	80x120x123 cm 8 strati da 12 colli 96 colli/bancale	576 KG
1558900	Burro 82%MG mini porzione 8G	6 cartoni da 125 x 8g = 6KG	80x120x1203 cm 8 strati da 12 colli 96 colli/bancale	576 KG

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE

Il prodotto deve essere conservato tra +2° e +6°C

Il prodotto deve essere conservato alla temperatura di conservazione consigliata, al riparo dalla luce e nella sua confezione originale

Shelf-life : 90 giorni

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

FR 63 113 051 CE (stabilimento di CLERMONT FERRAND)

candia Professionnel presenta



# BURRO 40% MG LEGGERO SPALMABILE STANDARD & PARZIALMENTE SALATO

Formato disponibile: Vaschetta da 1KG

Shelf-life: 67 giorni

TI PERMETTE DI SPALMARE 1 PANINO IN 5 SECONDI /  
UNA CONFEZIONE TI PERMETTE DI FARE DA 45 A  
50 PANINI\*!

\* Porzione di 20g di burro per panino di circa 30cm



Prodotto con il latte raccolto  
dagli appassionati allevatori  
di Sodiaal

## IL PARERE DELLO CHEF

"Gustoso e pratico quando devo  
preparare tramezzini o tartine.  
Ottimo su tutti i tipi di pane."

- + Si spalma due volte più velocemente del burro standard
- + Una barriera contro l'umidità degli ingredienti come insalate, pomodori...
- + Buona resistenza a temperatura ambiente!
- + La consistenza ideale per un'ottima spalmabilità appena uscita dal frigo su tutti i tipi di pane!
- + Comodo: angoli arrotondati che facilitano la piegatura, contenitori che si impilano per riporlo facilmente
- + Igienico: un contenitore richiudibile e un coperchio in carta riposizionabile



# BURRO

## BURRO LEGGERO SPALMABILE STANDARD & PARZIALMENTE SALATO

Vaschetta da 1KG



### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice prodotto	Unità di fatturazione	Collo	Bancale	Peso netto bancale
1544200	Burro leggero 40% MG spalmabile Vaschetta 1 KG	Cartone da 6 vaschette 6 KG	80x120x150 cm 9 strati da 12 colli 108 colli/bancale	648 KG
1556900	Burro leggero 40% MG parzialmente salato spalmabile Vaschetta 1 KG	Cartone da 6 vaschette 6 KG	80x120x150 cm 9 strati da 12 colli 108 colli/bancale	648 KG

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE

Il prodotto deve essere conservato alla temperatura di conservazione consigliata, al riparo dalla luce e nella sua confezione originale

Il prodotto deve essere conservato tra +2° e +6°C

Shelf-life : 67 giorni

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

FR 63 113 051 CE (stabilimento di CLERMONT FERRAND)



PER ISPIRARE  
LA VOSTRA  
*Creatività*



PENSATA DA & PER  
*Professionisti*  
DEL SETTORE

TRUE DAIRY INSPIRATION. TRULY FRENCH.

**SODIAAL**  
United to nourish better



  
**candia**  
PROFESSIONNEL

# QUALITÀ PREMIUM FRANCESE ISPIRAZIONE LATTIERO CASEARIA



*Stay Tuned!*

[www.lattecandia.it](http://www.lattecandia.it)

CANDIA ITALIA SpA  
Via Giotto 3 - 20054 SEGRATE (MI)  
Tel. + 39 02 2699251