

DESSERTS DESSERTS BASES POSTRES

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

CRÈME BRÛLÉE WITH MADAGASCAR BOURBON VANILLA

CRÈME BRÛLÉE A LA VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR



MODE D'EMPLOI/INSTRUCTIONS/INSTRUCCIONES DE USO :

1. Chauffer à feu doux jusqu'à la première ébullition (85°C).
2. Dresser les plats et laisser reposer 20 min à température ambiante.
3. Réserver au froid 3 heures au minimum.
4. Saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau ou au fer à caraméliser juste avant de servir.

1. Heat gently until the preparation begins to boil (85°C/185°F).
2. Arrange the dishes and leave to stand for 20 mins at room temperature.
3. Place in the fridge for at least 3 hours.
4. Sprinkle with brown sugar and caramelize with a blow torch or caramélising iron just before serving.

1. Calentar a fuego suave hasta la primera ebullición (85°C).
2. Colocar en los platos y dejar reposar 20 min a temperatura ambiente.
3. Conservar en el frigorífico 3 horas como mínimo.
4. Espolvorear con azúcar moreno y acaramelar con el hierro para caramélizar justo antes de servir.

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS / INGREDIENTES :

Préparation liquide stérilisée UHT pour Crème Brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar. Crème de lait de vache, lait de vache entier, sucre, sirop de glucose, épaississants : amidon modifié (végétal), carraghénanes, xanthane, jaune d'oeuf, arôme naturel de vanille, blanc d'oeuf en poudre, colorant : bêta carotène.

UHT sterilised liquid preparation for Crème Brûlée with Madagascar Bourbon Vanilla. Cow's milk cream, whole cow's milk, sugar, glucose syrup, thickeners : modified starch (vegetable), carrageenans, xanthan gum, egg yolk, natural vanilla flavouring, powdered egg white, colour : beta carotene.

Preparación líquida esterilizada UHT para Crema Catalana a la Vainilla Bourbon de Madagascar. Nata, leche entera, azúcar, jarabe de glucosa, espesantes : almidón modificado, carragenanos, xantano, yema de huevo, aroma natural de vainilla, clara de huevo en polvo, colorante : beta caroteno.

CONSERVATION / STORAGE / CONSERVACIÓN :

Température maximale conseillée : 8°C. Une fois ouverte, cette brique doit être conservée au froid et consommée sous 48 h. NE PAS CONGELER

Preferably keep at maximum 8°C (+46°F). Once opened this carton must be kept in the refrigerator and used within 48 hours. DO NOT FREEZE

Temperatura máxima aconsejada : 8°C. Una vez abierto, conservar el envase en frío y consumirlo dentro de 48 horas. NO CONGELAR.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G / NUTRITIONAL VALUES PER 100 G / VALORES NUTRICIONALES PARA 100 G :

Valeur énergétique / Energy / Valor energético :	216 kcal (900kJ)
Protéines / Protein / Proteínas :	2,5 g
Lipides / Fat / Grasas :	15,4 g
Acides gras saturés / Saturated fat acids / Acidos grasos saturados	10,7g
Acides gras trans / Trans fat / Acidos grasos trans	0,8 g
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono :	16,9 g
Sucres / Sugars / Azúcares	12,2g
Fibres alimentaires / Food fibers / Fibras alimentarias	0 g
Sodium / Sodio :	40 mg

CONDITIONNEMENT / PACKING / ENVASE :

Unité / Unit / Unidad		Colisage / Case / Empaquetado				Palettisation / Pallet / Paletización				
Produit / Product / Producto	EAN	Poids net / Net weight / Peso neto (g)	Nb d'unités / Nb units / Cantidad de unidades	Dimensions / Sizes / Dimensiones L x W x H (cm)	Poids net / Net weight / Peso neto (kg)	Poids brut / Gross weight / Peso bruto (kg)	Nb de cartons / Nb outer cases / Cantidad de cajas	Couches / Layers / Filas	Hauteur / Height / Altura (cm)	Poids brut / Gross weight / Peso bruto (kg)
Crème Brûlée Vanille de Madagascar Crème Brûlée with Madagascar Vanilla Crème Brûlée a la Vainilla de Madagascar	3 451790512629	1065	6	12,5 x 29,5 x 20,4	6,39	6,69	150	6	137	1028

CODE DOUANIER / CUSTOM CODE / CODIGO DE ADUANA :

Toutes références / All references / Todas referencias : 1901909990