

DESSERTS

DESSERTS BASES

POSTRES

TIRAMISÙ



MODE D'EMPLOI/INSTRUCTIONS/INSTRUCCIONES DE USO:

1. Foissonner le produit froid (entre 5° et 10° C) au batteur à vitesse rapide pendant 3 minutes.

2. Monter les biscuits cuillères imbibés de café ou de sirop de fruits dans un plat et napper généreusement.

3. Réserver au froid pendant 3 heures minimum (2 heures pour des verrines), puis décorer de poudre de cacao ou de fruits.

1. Blend the cool product (5°C to 10°C) at a high speed in a mixer for about 3 mins.

2. Place the sponge biscuits soaked in coffee or fruit syrup into a recipient and top with a layer of Dessert Base.

3. Place in the fridge for at least 3 hours (2 hours for verrine).

4. Decorate with cocoa powder or fruits.

1. Batir el producto frío (entre 5°C y 10°C) con batidora, a velocidad rápida durante 3 min.

2. Colocar en una fuente los bizcochos de soletilla cubiertos de café o de jarabe de frutas y cubrir generosamente el Postre Base.

3. Reservar en frío 3h como mínimo (2h para verrines).

4. Decorar con cacao en polvo o con frutas.

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS / INGREDIENTES:

Préparation liquide stérilisée UHT pour Tiramisù. Mascarpone 60% (crème issue de lait de vache, poudre de lait écrémé, acide lactique), lait écrémé, sucre, jaune d'œuf, épaississant : E1422, gélatine, émulsifiant : E471 (végétal), arôme naturel de vanille, colorant : bêta carotène.

UHT sterilised liquid preparation for Tiramisù. Mascarpone 60% (Cow's milk cream, skimmed milk powder, lactic acid), skimmed milk, sugar, egg yolk, thickener : E1422, gelatin, emulsifier : E471 (végétal), natural vanilla flavouring, colour : beta carotene.

Preparación líquida esterilizada UHT para Tiramisù. Mascarpone 60% (Nata de leche de vaca, leche desnatada en polvo, ácido láctico), leche desnatada, azúcar, yema de huevo, almidón modificado, gelatina, emulsificante : E471, aroma natural de vainilla, 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 (46,4°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 el envase, conservar en el refrigerador y consumir en 48 horas.
NO CONGELAR

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

Valeur énergétique / Energy / Valor energético:	294 kcal (1219 kJ)
Protéines / Protein / Proteínas:	3,1 g
Lipides / Fat / Grasas:	25,0 g
Acides gras saturés / Saturated fat acids / Acidos grasos saturados	16,1 g
Acides gras trans / Trans fat / Acidos grasos trans	1,3 g
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono:	14,2 g
Sucres / Sugars / Azúcares	12,9 g
Fibres alimentaires / Food fibers / Fibras alimentarias	0 g
Sel / Salt / Sal:	0,10 g

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)
Tiramisú	3 451790818974	1045	6	12,5 x 29,5 x 20,4	6,27	6,56	150	6	137	1 010,2

CODE DOUANIER / CUSTOM CODE / CODIGO DE ADUANA:

Toutes références / All references / Todas referencias : 1901909990