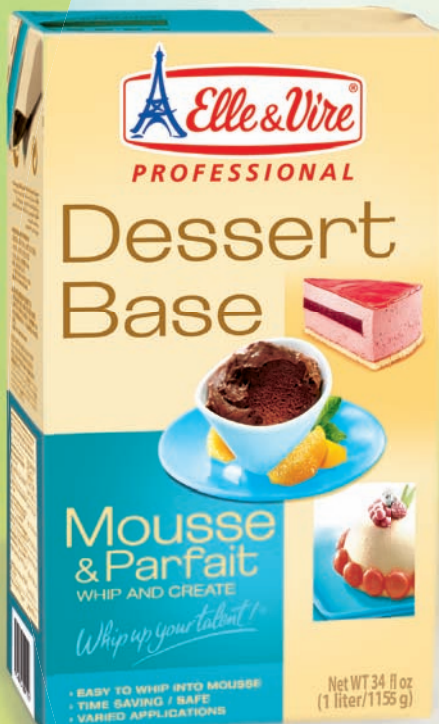


Mousse & Parfait



PROFESSIONAL



Whip up your talent![®]

- Une excellente base pour parfait, mousse et soufflés glacés avec une sécurité d'hygiène optimale.
- An excellent base for parfait, mousse and iced soufflés with optimal food hygiene.
- Una excelente base para parfait, mousse y soufflés helados, con la garantía de una higiene óptima.
- Se foisonne avant ou après ajout de fruits, purée ou coulis de fruits et arômes. S'y incorpore facilement.
- Can be whipped before or after addition of fruit, purée or fruit coulis and flavourings. Easily incorporated.
- Puede ser montada antes o después del agregado de frutas, de puré o de coulis de frutas y aromas. Se incorpora fácilmente a cualquiera de estos ingredientes.
- En remplacement de toutes les bases de pâte à bombe fastidieuses et fragiles à préparer.
- As a replacement for all delicate and fiddly ice cream bomb bases.
- Puede reemplazar perfectamente todas las bases de postres helados frágiles y de preparación complicada.



Mode d'emploi / Instructions / Instrucciones de uso :

Mousse : Foisonner ensemble 1 L de produit et 1,2 L de crème liquide Elle & Vire, 3 min à vitesse rapide. Incorporer progressivement à la spatule la couverture de chocolat fondue ou la purée de fruits. Placer au frigo (+4°C).

Parfait : Foisonner ensemble 1 L de produit, 0.4 L de crème liquide Elle & Vire et le parfum de votre choix. Placer au congélateur (-5°C).

Mousse: Whip together 1L of this product and 1,2 L of Elle & Vire whipping cream for 3 mins at high speed. Fold in the melted chocolate couverture or the fruit purée with a spatula. Place in the fridge (+4°C/39°F).

Parfait: Whip 1L of this product, 0.4 L of Elle & Vire whipping Cream and the flavour of your choice. Place in the freezer (serve at -5°C/23°F).

Mousse: Batir juntos 1L de postre base y 1,2L de crema líquida Elle & Vire durante 2 min a velocidad rápida. Incorporar progresivamente con la espátula el chocolate cobertura fundido o el puré de frutas. Colocar en el frigorífico (+4°C).

Parfait: Batir juntos 1L de postre base 0,4L de crema líquida Elle & Vire y el aroma de su gusto. Colocar en el congelador (-5°C).

Ingrédients / Ingredients / Ingredientes :

Préparation liquide stérilisée UHT pour Mousse & Parfait.

Lait entier, crème, sucre liquide, sirop de glucose déshydraté, œuf entier, huile végétale hydrogénée, émulsifiant : E472a, stabilisants : E461, E410, E418, protéines laitières, arôme, colorant : E160b.

UHT sterilised liquid preparation for Mousse & Parfait.

Whole milk, cream, liquid sugar, dehydrated glucose syrup, whole egg, hydrogenated vegetable oil, emulsifier: E472a, stabilising agents: E461, E410, E418, milk proteins, flavouring, colouring agent: E160b.

Preparación líquida esterilizada UHT para Mousse & Parfait.

Leche entera, nata, azúcar líquido, jarabe de glucosa deshidratado, huevos enteros, aceite vegetal hidrogenado, emulsionante: E472a, estabilizantes: E461, E410, E418, proteínas lácteas, aroma, colorante: E160b.

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

Maximum temperature recommended: 8°C (46°F). Refrigerate after opening and consume within 48 hours.
DO NOT FREEZE

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Average nutritional values per 100 g / Valores nutricionales medios por 100 g :

Valeur énergétique/Energy/Valor energético :	243 kcal (1020 kJ)
Protéines/Protein/Proteínas :	2,3 g
Lipides/Total Fat/Grasas :	10,2 g
Acides gras saturés / Saturated fats / Acidós grasos saturados	7,1 g
Acides gras trans / Trans fats / Acidós grasos trans	0,4 g
Glucides/Carbohydrates/Hidratos de Carbono :	35,5 g
Sucres / Sugars / Azucares	35,5 g
Fibres / Dietary fiber / Fibras	0,2 g
Sodium / Sodio :	33 mg

Conditionnement / Packing / Envase :

EAN	Poids net/ Net weight/ Peso neto (g)	Poids brut/ Gross weight/ Peso bruto (g)	Nb d'unités/ Nb units/ Cantidad de unidades	Dimensions/ Sizes/ Dimensiones LxWxH (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)
3 451 790 867 088	1155	1186	6	30,5x13,2x17,5	6,93	7,23	132	6	120	980

Code douanier / Customs code / Código de aduana :

Toutes références / All references / Todas referencias : 19019099