

Panna Cotta



Whip up your talent![®]

- Le juste dosage de gélatine pour un produit à la texture fondante.
- Une utilisation rapide : se dose dans tous contenants, idéal pour vos présentations en verres ou coupes et vos banquets.
- Ne croûte pas au contact de coulis, ne tranche pas à l'ajout d'arômes et d'alcool, résiste à l'incorporation de fruits, purées de fruits, épices, herbes, café...
- Just the right amount of gelatin to give a melting texture.
- Quick to use: can be used in all receptacles, ideal for dinner parties, presentations in glasses and dishes.
- Does not form a skin when used with coulis. Does not curdle when mixed with flavourings and alcohol, resists incorporation of fruit, coulis or purées, spices, herbs, coffee, etc.
- Tiene la dosis justa de gelatina para un producto de textura suave.
- De uso rápido: se puede dosificar en cualquier recipiente y es ideal para sus presentaciones en vasos o copas y en sus banquetes.
- No crea una capa al contacto con el coulis. No se corta con el agregado de aromas ni de alcohol, resiste perfectamente el agregado de frutas, de coulis o de puré de frutas, especias, hierbas, café...



Mode d'emploi / Instructions / Instrucciones de uso :

1. Chauffer à feu doux jusqu'à 60°C.
2. Dresser les plats et laisser reposer 20 min à température ambiante.
3. Réserver au froid 3h au minimum.
4. Accompagner d'un coulis de fruits, de caramel ou bien de sauce au chocolat.

1. Heat gently until 60°C (140°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. Serve with a fruit coulis, caramel or with chocolate sauce.

1. Calentar a fuego lento hasta alcanzar los 60°C.
2. Colocaren los platos y dejar reposar durante 20 minutos a temperatura ambiente.
3. Conservar en frío durante 3 horas como mínimo.
4. Acompañar con un coulis de frutas, de caramelo o bien de salsa de chocolate.

Ingrédients / Ingredients / Ingredientes :

Préparation liquide stérilisée UHT pour Panna Cotta.

Crème, sucre liquide, gélatine de bœuf, arôme naturel de vanille.

UHT sterilised liquid preparation for Panna Cotta.

Cream, liquid sugar, beef gelatine, natural vanilla flavouring.

Preparación líquida esterilizada UHT para Panna Cotta.

Nata, azúcar líquido, gelatina de buey, aroma natural de vainilla.

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). 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 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 :	322 kcal (1331 kJ)
Protéines/Protein/Proteínas :	2,6 g
Lipides/Total Fat/Grasas :	30 g
Acides gras saturés / Saturated fats / Acidós grasos saturados	19,5 g
Acides gras trans / Trans fats / Acidós grasos trans	1,6 g
Glucides/Carbohydrates/Hidratos de Carbono :	10,4 g
Sucres / Sugars / Azucares	10,4 g
Fibres / Dietary fiber / Fibras	0 g
Sodium / Sodio :	27 mg

Conditionnement / Packing / Envase :

Unité / Unit / Unidad			Colisage / Case / Empaquetado				Palettisation / Pallet / Paletización			
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)
3 451 790 287 695	1022	1053	6	30,5x13,2x17,5	6,13	6,44	132	6	120	876

Code douanier/ Customs code/ Código de aduana :

Toutes références / All references / Todas referencias : 19019099