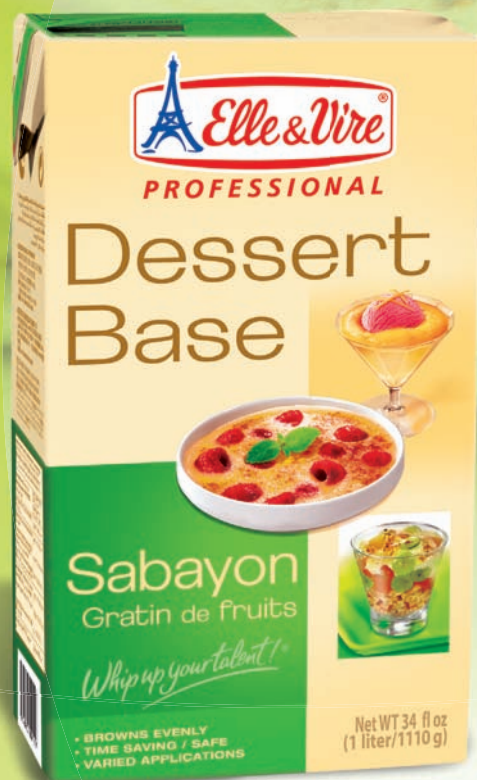


Sabayon - Gratin de Fruits  
Sabayon - Fruit Gratin  
Sabayón - Gratinado de Frutas



*Whip up your talent!*<sup>®</sup>

- Réalisation de gratins minute : foisonner, verser, gratiner (évite le travail fastidieux d'une recette traditionnelle).
- Ne tranche pas à l'ajout d'alcool, ni d'arômes.
- Résultat garanti : gratine régulièrement en quelques secondes.
- To create instant gratins: whip, pour and brown (avoids the fiddly work of a traditional recipe).
- Does not curdle when mixed with alcohol or fruit.
- Guaranteed results: browns uniformly in a few seconds.
- Sirve para realizar gratinados instantáneos: permite montar, volcar y gratinar, con lo que se evita el trabajo de una receta tradicional.
- No se corta con el agregado de alcohol ni de aromas.
- Resultado garantizado: se gratina de manera pareja en algunos segundos.

# Sabayon - Gratin de Fruits

## Sabayon - Fruit Gratin

### Sabayón - Gratinado de Frutas



#### Mode d'emploi / Instructions / Instrucciones de uso :

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Foissonner le produit froid (entre 5° et 10° C) au batteur à vitesse rapide pendant 3 min.</li> <li>2. Napper généreusement vos fruits après les avoir dressés.</li> <li>3. Gratiner à la salamandre ou au chalumeau et servir aussitôt.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Whip the product when cold (between 5° and 10° C / 41° and 50°F) with the whisk at fast speed for 3 minutes.</li> <li>2. Arrange the fruit and pour a generous coating over them.</li> <li>3. Brown with a salamander or a blow torch and serve immediately.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batir el producto frío (entre 5° y 10° C) con el batidor a velocidad rápida, durante 3 minutos.</li> <li>2. Cubrir generosamente las frutas una vez presentadas.</li> <li>3. Gratinar en la salamandra o con el soplete y servir de inmediato.</li> </ol> |
|---|---|---|

#### Ingrédients / Ingredients / Ingredientes :

##### Préparation liquide stérilisée UHT pour Sabayon - Gratin de fruits.

Lait entier, sucre, crème, sirop de glucose, œufs entiers, amidon transformé, huile végétale hydrogénée, émulsifiant : E472a, stabilisants : E461, E415, E418, arômes, protéines laitières, colorant : E160b.

##### UHT sterilised liquid preparation for Sabayon - Fruit gratin.

Whole milk, sugar, cream, glucose syrup, whole eggs, modified starch, hydrogenated vegetable oil, emulsifier: E472a, stabilisers: E461, E415, E418, flavourings, milk proteins, colours: E160b.

##### Preparación líquida esterilizada UHT para Sabayón - Gratinado de Frutas.

Leche entera, azúcar, nata, jarabe de glucosa, huevos enteros, almidón transformado, aceite vegetal hidrogenado, emulsionante: E472a, estabilizantes: E461, E415, E418, aromas, proteínas de leche, 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). 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 :	176 kcal (737 kJ)
Protéines/Protein/Proteínas :	2,7 g
Lipides/Total Fat/Grasas :	7,2 g
Acides gras saturés / Saturated fats / Acidós grasos saturados	5,17 g
Acides gras trans / Trans fats / Acidós grasos trans	0,27 g
Glucides/Carbohydrates/Hidratos de Carbono :	25 g
Sucres / Sugars / Azucares	18,5 g
Fibres / Dietary fiber / Fibras	0,3 g
Sodium / Sodio :	40 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)
3 451 790 434 303	1110	1137	6	30,5x13,2x17,5	6,66	6,94	132	6	120	943

#### Code douanier/ Customs code/ Código de aduana :

Toutes références / All references / Todas referencias : 19019099