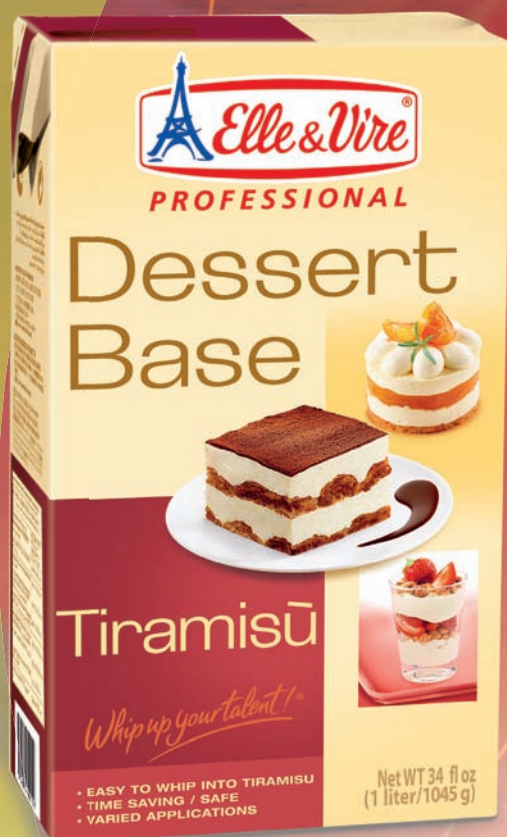


Tiramisù



Whip up your talent![®]

- Facilité, rapidité et sécurité de la mise en œuvre (pas d'œufs à travailler) pour des préparations de qualité et régulières dans le temps (bon goût de mascarpone, texture).
- Grâce à sa texture souple et à la douceur de son goût, les déclinaisons sont infinies: tiramisù aux fruits, mousses, entremets mascarpone...
- Ne tranche pas à l'ajout d'alcool ni d'arômes. Résiste à l'incorporation de fruits.
- Easy and quick to use (no need to beat eggs). Creates consistently high-quality preparations (with strong mascarpone taste and texture).
- Thanks to its soft texture and sweet flavour, it can be used in an infinite number of preparations: fruit tiramisù, mousses, mascarpone desserts, etc.
- Does not curdle when alcohol or flavourings are added. Resists incorporation of fruit.
- Preparación fácil y rápida (no es necesario añadir huevos) para preparaciones de calidad e infalibles (buen sabor de mascarpone, textura).
- Gracias a su textura ligera y a la suavidad de su sabor, las posibilidades son infinitas: tiramisù de frutas, mousses, postres mascarpone...
- No se corta al añadir alcohol o aromas. Adecuado para la incorporación de frutos.



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 imbibé 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 cuchara embebidos 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.

Crème, sucre liquide, lait entier, poudre de mascarpone rehydratée (7,5%), jaune d'œuf, amidon modifié, gélatine, émulsifiant : E471, arôme naturel de vanille, colorant : E160a.

UHT sterilised liquid preparation for Tiramisù.

Cream, liquid sugar, whole milk, rehydrated mascarpone cheese powder (7.5%), egg yolk, modified starch, gelatine, emulsifier: fatty acid mono- and diglycerides (E471), natural vanilla flavour and flavouring, colour: Beta-carotene (E160a).

Preparación líquida esterilizada UHT para Tiramisù.

Nata, azúcar líquido, leche entera, polvo de mascarpone rehidratado (7,5%), yema de huevo, almidón modificado, gelatina, emulsificante: mono y diglicérido de ácidos grasos E471, aroma natural de vainilla, colorante: betacaroteno E160a.

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 consumir 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 :	291 kcal (1204 kJ)
Protéines / Protein / Proteínas :	2,9 g
Lipides / Total Fat / Grasas :	25,0 g
Acides gras saturés / Saturated fats / Acidós grasos saturados	15,7 g
Acides gras trans / Trans fats / Acidós grasos trans	1,3 g
Glucides / Carbohydrates / Hidratos de Carbono :	13,5 g
Sucres / Sugars / Azucares	12,2 g
Fibres / Dietary fiber / Fibras	0 g
Sodium / Sodio :	60 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)
3 451 790 818 974	1045	1070	6	30,5x13,2x17,5	6,27	6,57	132	6	120	894

Code douanier / Customs code / Código de aduana :

Toutes références / All references / Todas referencias : 19019099

