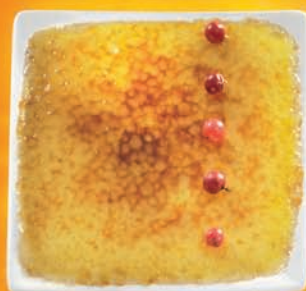


Crème Brûlée Vanille de Madagascar
Crème Brûlée with Madagascar Vanilla
Crème Brûlée a la Vainilla
de Madagascar



Whip up your talent![®]

- Un produit sans cuisson au four qui permet une présentation dans n'importe quel contenant et une incorporation de fruits.
- Déclinable à l'infini : s'utilise en base pour vos tartes et en palet pour vos entremets.
- Ne tranche pas à l'ajout d'alcool et d'arômes : peut s'aromatiser à l'infini (épices, herbes, fruits, fleurs, thé vert, bonbon, alcool, café,...).
- A product that requires no oven cooking, making it possible to incorporate fruits and use whatever receptacle you wish.
- Infinite number of possibilities: can be used as a base for tarts and entremets.
- Does not curdle when mixed with alcohol or flavourings: unlimited possibilities for flavouring (spices, herbs, fruits, flowers, green tea, sweets, alcohol, coffee, etc.).
- Un producto sin cocción al horno, que puede ser presentado en cualquier recipiente y al que se le pueden agregar frutas.
- Con posibilidad de infinitas variaciones: puede ser utilizado como base para sus tartas y como base de galleta para sus dulces de cocina.
- No se corta con el agregado de alcohol ni aromas: puede aromatizarse de las maneras más variadas (especies, hierbas, frutas, flores, té verde, dulces, alcohol, café...).

Crème Brûlée Vanille de Madagascar

Crème Brûlée with Madagascar Vanilla

Crème Brûlée a la Vainilla de Madagascar



Mode d'emploi / Instructions / Instrucciones de uso :

- | | | |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Chauffer à feu doux jusqu'à la première ébullition (85°C). 2. Dresser les plats et laisser reposer 20 min à température ambiante. 3. Réserver au froid 1h au minimum. 4. Saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau ou au fer à caraméliser juste avant de servir. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Heat gently until the preparation begins to boil (85°C/185°F). 2. Arrange the dishes and leave to stand for 20 mins at room temperature. 3. Place in the fridge for at least 1 hour. 4. Sprinkle with brown sugar and caramelize with a blow torch or caramelize iron just before serving. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar a fuego suave hasta la primera ebullición (85°C). 2. Colocar en los platos y dejar reposar 20 min a temperatura ambiente. 3. Conservar en el frigorífico 1 hora como mínimo. 4. Espolvorear con azúcar moreno y acaramelar con el hierro para caramelizar justo antes de servir. |
|---|--|---|

Ingrédients / Ingredients / Ingredientes :

Préparation liquide stérilisée UHT pour Crème Brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar

Crème, lait écrémé, sucre liquide, sirop de glucose déshydraté, jaune d'œuf, amidon transformé, arôme naturel de vanille, stabilisant : carraghénanes, colorants : E101, E160b.

UHT sterilised liquid preparation for Crème Brûlée with Madagascar Bourbon Vanilla

Cream, skimmed milk, liquid sugar, dehydrated glucose syrup, egg yolk, modified starch, natural vanilla flavouring, stabilizers: carrageenan: E407, colour: riboflavine E101, annatto E160b.

Preparación líquida esterilizada UHT para Crème Brûlée a la Vainilla Bourbon de Madagascar

Nata, leche desnatada, azúcar líquido, jarabe de glucosa deshidratado, yema de huevo, almidón transformado, aroma natural de vainilla, estabilizante: carragenatos, colorantes: E101, 160b.

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 el refrigerador 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 :	215 kcal (896 kJ)
Protéines/Protein/Proteínas :	2,3 g
Lipides/Total Fat/Grasas :	15,4 g
Acides gras saturés / Saturated fat / Acidós grasos saturados	9,9 g
Acides gras trans / Trans fat / Acidós grasos trans	0,8 g
Glucides/Carbohydrates/Hidratos de Carbono :	16,9 g
Sucres / Sugars / Azucares	15,7 g
Fibres / Dietary fiber / Fibras	0 g
Sodium / Sodio :	30 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)
3 451 790 512 629	1065	1096	6	30,5x13,2x17,5	6,39	6,69	132	6	120	910

Code douanier / Customs code / Código de aduana :

Toutes références / All references / Todas referencias : 19019099