

DESSERTS POSTRES

PANNA COTTA



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 (issue de lait de vache), sucre, gélatine de bœuf, arôme naturel de vanille.

UHT sterilised liquid preparation for Panna Cotta.

Cream (manufactured from cow milk), sugar, beef gelatine, natural vanilla flavouring.

Preparación líquida esterilizada UHT para Panna Cotta.

Nata (de leche de vaca), azúcar, 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

Preferably keep at maximum 8°C (+46.4°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, conservar el envase en frío y consumirlo dentro de 48 horas.
NO CONGELAR.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G / NUTRITIONAL VALUES PER 100 G / VALORES NUTRICIONALES PARA 100 G:

Valeur énergétique / Energy / Valor energético:	322 kcal (1331 kJ)
Protéines / Protein / Proteínas:	2,6 g
Lipides / Fat / Grasas:	30 g
Acides gras saturés / Saturated fat acids / Acidos grasos saturados	19,5 g
Acides gras trans / Trans fat / Acidos grasos trans	1,6 g
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono:	10,4 g
Sucres / Sugars / Azúcares	10,4 g
Fibres alimentaires / Food fibers / Fibras alimentarias	0 g
Sel / Salt / Sal:	0,07 g

CONDITIONNEMENT / PACKING / ENVASE:

Unité / Unit / Unidad		Colisage / Case / Empaquetado				
Produit / Product / Producto	EAN	Poids net / Net weight / Peso neto (g)	Nb d'unités / Nb units / Cantidad de unidades	Dimensions / Sizes / Dimensiones L x W x H (cm)	Poids net / Net weight / Peso neto (kg)	Poids brut / Gross weight / Peso bruto (kg)
Panna Cotta	3451790287695	1024	6	30,5 x 13,2 x 17,5	6,14	6,44