

DESSERTS POSTRES

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

CRÈME BRÛLÉE WITH MADAGASCAR BOURBON VANILLA

CRÈME BRÛLÉE A LA VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR



MÔDE D'EMPLOI/INSTRUCTIONS/INSTRUCCIONES DE USO:

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 3 heures au minimum.
4. Saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau ou au fer à caraméliser juste avant de servir.

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 3 hours.
4. Sprinkle with brown sugar and caramelize with a blow torch or caramelize iron just before serving.

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 3 horas como mínimo.
4. Espolvorear con azúcar moreno y acaramelar con el hierro para caramélizar justo antes de servir.

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS / INGREDIENTES:

Préparation liquide stérilisée UHT pour Crème Brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar. Crème de **lait** de vache, **lait** de vache entier, sucre, sirop de glucose, épaississants : amidon modifié (végétal), carraghénanes, xanthane, jaune d'**oeuf**, arôme naturel de vanille, blanc d'**oeuf** en poudre, colorant : bêta carotène.

UHT sterilised liquid preparation for Crème Brûlée with Madagascar Bourbon Vanilla. Cow's **milk** cream, whole cow's **milk**, sugar, glucose syrup, thickeners : modified starch (vegetable), carrageenans, xanthan gum, **egg** yolk, natural vanilla flavouring, powdered **egg** white, colour : beta carotene.

Preparación líquida esterilizada UHT para Crema Catalana a la Vainilla Bourbon de Madagascar. **Nata, leche** entera, azúcar, jarabe de glucosa, espesantes : almidón modificado, carragenanos, xantano, yema de **huevo**, aroma natural de vainilla, clara de **huevo** en polvo, colorante : beta caroteno.

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°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 :	217 kcal (903kJ)
Protéines / Protein / Proteínas :	2,5 g
Lipides / Fat / Grasas :	15,5 g
Acides gras saturés / Saturated fat acids / Acidos grasos saturados	9,9 g
Acides gras trans / Trans fat / Acidos grasos trans	0,8 g
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono :	16,9 g
Sucres / Sugars / Azúcares	12,1 g
Fibres alimentaires / Food fibers / Fibras alimentarias	0 g
Sodium / Sodio :	35 mg

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)
Crème Brûlée Vanille de Madagascar Crème Brûlée with Madagascar Vanilla Crème Brûlée a la Vainilla de Madagascar	3451790512629	1065	6	30,5 x 13,2 x 17,5	6,39	6,69