



**ALIMENTARE  
SECCO**  
BUDINI E CIOCCOLATO

# CREMA CATALANA CARTE D'OR GR.516X6



**CODICE**  
**09552**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato in polvere per crema catalana. **SENZA GLUTINE.**

## INGREDIENTI

Zucchero, sciroppo di glucosio, grasso di palma, amido modificato di patata, stabilizzanti (fosfati di sodio, difosfato tetrasodico), addensanti (alginato di calcio, gomma di xantano), LATTOSIO, aromi, proteine del LATTE, agenti antischiumogeni (mono- e digliceridi degli acidi grassi), coloranti (caroteni).

Allergeni: LATTE.

Può contenere UOVO, SOIA e FRUTTA A GUSCIO.

## CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Una volta preparato, consumare entro 24 ore.

## UTILIZZO

Preparazione:

- 1) Versare il contenuto di una busta in un recipiente e aggiungere 500 ml di latte e 500 ml di panna.
- 2) Stemperare con una frusta fino al dissolvimento della polvere.
- 3) Versare la crema in coppette monoporzione e riporre in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 4) Spolverare lo zucchero sopra la crema e caramellarlo con l'apposito ferro rovente o con la fiammella. Servire immediatamente.



*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)