



**ALIMENTARE
FRESCO**
PREPARATI PER DESSERT

DESSERT CREME BRULÉE LT.1X6



**CODICE
00924**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Base liquida per crème Brûlée, Crema Catalana e specchiature di dolci al piatto. Sapore e consistenza cremosi e autentici, di colore giallo intenso con vera vaniglia Bourbon naturale con semi di vaniglia.

INGREDIENTI

LATTE scremato; PANNA al 42% di grassi (28%); zucchero; tuorlo d'UOVO; amido modificato; stabilizzanti: E461, E331, carragenina; estratto naturale di vaniglia Bourbon; aroma naturale; emulsionante: E471; colorante: beta-carotene; semi di vaniglia.

***LATTE e DERIVATI, UOVA e DERIVATI.

SHELF LIFE

Conservare tra +2°C e +7°C. Durata del prodotto a confezione chiusa: 120 giorni. Dopo l'apertura, conservare il prodotto in frigorifero e utilizzare entro 4 giorni.

MODALITÀ D'USO

1. In una casseruola portare a bollire la crème Brûlée (è possibile utilizzare anche il microonde).
2. Versarla in coppette o bicchieri; lasciare raffreddare a temperatura ambiente e riporre in frigorifero per due ore.
3. Prima di servire, cospargere di zucchero bianco o di canna.
4. Con l'utilizzo di un cannello, fiammeggiare la superficie zuccherata per ottenere un croccante caramello.

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