

DESSERTS POSTRES

TIRAMISÙ



MODE D'EMPLOI/INSTRUCTIONS/INSTRUCCIONES DE USO :

1. Foisonner le produit froid (entre 5° et 10° C) au batteur à vitesse rapide pendant 3 minutes.
2. Monter les biscuits cuillères imbibés de café ou de sirop de fruits dans un plat et napper généreusement.
3. Réserver au froid pendant 3 heures minimum (2 heures pour des verrines), puis décorer de poudre de cacao ou de fruits.

1. Blend the cool product (5°C to 10°C) at a high speed in a mixer for about 3 mins.
2. Place the sponge biscuits soaked in coffee or fruit syrup into a recipient and top with a layer of Dessert Base.
3. Place in the fridge for at least 3 hours (2 hours for verrine).
4. Decorate with cocoa powder or fruits.

1. Batir el producto frío (entre 5°C y 10°C) con batidora, a velocidad rápida durante 3 min.
2. Colocar en una fuente los bizcochos de soletilla cubiertos con café o de jarabe de frutas y cubrir generosamente el Postre Base.
3. Reservar en frío 3h como mínimo (2h para verrines).
4. Decorar con cacao en polvo o con frutas.

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS / INGREDIENTES :

Préparation liquide stérilisée UHT pour Tiramisù. Mascarpone 60% (crème issue de lait de vache, poudre de lait écrémé, acide lactique), lait écrémé, sucre, jaune d'œuf, épaississant : E1422, gélatine, émulsifiant : E471 (végétal), arôme naturel de vanille, colorant : bêta carotène.

UHT sterilised liquid preparation for Tiramisù. Mascarpone 60% (Cow's milk cream, skimmed milk powder, lactic acid), skimmed milk, sugar, egg yolk, thickener : E1422, gelatin, emulsifier : E471 (végétal), natural vanilla flavouring, colour : beta carotene.

Preparación líquida esterilizada UHT para Tiramisù. Mascarpone 60% (Nata de leche de vaca, leche desnatada en polvo, ácido láctico), leche desnatada, azúcar, yema de huevo, almidón modificado, gelatina, emulsificante : E471, aroma natural de vainilla, 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 (46,4°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 el envase, conservar en el refrigerador y consumir en 48 horas.
NO CONGELAR

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

| | |
|---|--------------------|
| Valeur énergétique / Energy / Valor energético : | 294 kcal (1219 kJ) |
| Protéines / Protein / Proteínas : | 3,1 g |
| Lipides / Fat / Grasas : | 25,0 g |
| Acides gras saturés / Saturated fat acids / Acidos grasos saturados | 16,1 g |
| Acides gras trans / Trans fat / Acidos grasos trans | 1,3 g |
| Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono : | 14,2 g |
| Sucres / Sugars / Azúcares | 12,9 g |
| Fibres alimentaires / Food fibers / Fibras alimentarias | 0 g |
| Sel / Salt / Sal : | 0,10 g |

CONDITIONNEMENT / PACKING / ENVASE :

| Unité / Unit / Unidad | | Colisage / Case / Empaquetado | | | | | Palettisation / Pallet / Paletización | | | |
|------------------------------|---------------|--|---|---|---|---|--|--------------------------|--------------------------------|---|
| 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) | Nb de cartons / Nb outer cases / Cantidad de cajas | Couches / Layers / Filas | Hauteur / Height / Altura (cm) | Poids brut / Gross weight / Peso bruto (kg) |
| Tiramisù | 3451790818974 | 1045 | 6 | 12,5 x 29,5 x 20,4 | 6,27 | 6,56 | 150 | 6 | 120 | 1010,2 |

CODE DOUANIER / CUSTOM CODE / CODIGO DE ADUANA :

Toutes références / All references / Todas referencias : 1901909990