

# DESSERTS POSTRES

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR AVEC GRAINS\*

CRÈME BRÛLÉE WITH SEEDS\* MADAGASCAR BOURBON VANILLA

CRÈME BRÛLÉE CON SEMILLAS\* A LA VAINILLA  
BOURBON DE MADAGASCAR



## MODE 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 caramélising 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 issue de **lait** de vache, **lait** de vache entier, sucre, sirop de glucose, jaune d'**œuf**, amidon modifié, arôme naturel de vanille, épaississants : carraghénanes, xanthane, blanc d'**œuf** en poudre, colorant : bêta carotène. \*grains de vanille épuisés

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

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

## 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 :	216 kcal (900kJ)
Protéines / Protein / Proteínas :	2,5 g
Lipides / Fat / Grasas :	15,4 g
Acides gras saturés / Saturated fat acids / Acidos grasos saturados	10,7 g
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono :	16,9 g
Sucres / Sugars / Azúcares	12,2 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)
Crème Brûlée Vanille de Madagascar avec grains Crème Brûlée with Madagascar Vanilla with seeds Crème Brûlée a la Vainilla de Madagascar con semillas	3 451790512506	1065	6	12,5 x 29,5 x 20,4	6,39	6,66	150	6	120	1025

## CODE DOUANIER / CUSTOM CODE / CODIGO DE ADUANA :

Toutes références / All references / Todas referencias : 1901909990