

# DESSERTS POSTRES

## PANNA COTTA



### MODE D'EMPLOI/INSTRUCTIONS/INSTRUCCIONES DE USO :

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chauffer à feu doux jusqu'à 60°C.</li> <li>2. Dresser les plats et laisser reposer 20 min à température ambiante.</li> <li>3. Réserver au froid 3h au minimum.</li> <li>4. Accompagner d'un coulis de fruits, de caramel ou bien de sauce au chocolat.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Heat gently until 60°C (140°F).</li> <li>2. Arrange the dishes and leave to stand for 20 mins at room temperature.</li> <li>3. Place in the fridge for at least 3 hours.</li> <li>4. Serve with a fruit coulis, caramel or with chocolate sauce.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Calentar a fuego lento hasta alcanzar los 60°C.</li> <li>2. Colocaren los platos y dejar reposar durante 20 minutos a temperatura ambiente.</li> <li>3. Conservar en frío durante 3 horas como mínimo.</li> <li>4. Acompañar con un coulis de frutas, de caramelo o bien de salsa de chocolate.</li> </ol> |
|---|---|--|

### INGRÉDIENTS / INGREDIENTS / INGREDIENTES :

#### Préparation liquide stérilisée UHT pour Panna Cotta.

Crème (issue de lait de vache), sucre, gélatine de bœuf, arôme naturel de vanille.

#### UHT sterilised liquid preparation for Panna Cotta.

Cream (manufactured from cow milk), sugar, beef gelatine, natural vanilla flavouring.

#### Preparación líquida esterilizada UHT para Panna Cotta.

Nata (de leche de vaca), azúcar, gelatina de buey, aroma natural de vainilla.

### 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, 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 :	322 kcal (1331 kJ)
Protéines / Protein / Proteínas :	2,6 g
Lipides / Fat / Grasas :	30 g
Acides gras saturés / Saturated fat acids / Acidos grasos saturados	21 g
Acides gras trans / Trans fat / Acidos grasos trans	1,6 g
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono :	10,4 g
Sucres / Sugars / Azúcares	10,4 g
Fibres alimentaires / Food fibers / Fibras alimentarias	0 g
Sel / Salt / Sal :	0,07 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)
Panna Cotta	3451790287695	1024	6	12,5 x 29,5 x 20,4	6,14	6,44	150	6	120	989

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

Toutes références / All references / Todas referencias : 1901909990