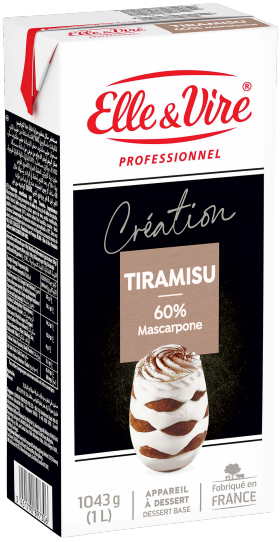
DESSERTS
DESSERTS BASES
POSTRES

TIRAMISÚ



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 cuchara embebidos de café o de jarabe de frutas y cubrir generosamente el Postre Base.
3. Reservar en frío 3h como minimo (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 : béta 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 (végétable), 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)
Tiramisú	3 451790818974	1045	6	12,5 x 29,5 x 20,4	6,27	6,56	150	6	137	1 010,2

CODE DOUANIER / CUSTOM CODE / CODIGO DE ADUANA :

Toutes références / All references / Todas referencias : 1901909990

RCS Coutances 389 297 664 - Elvir Condé-sur-Vire - France -06/26

Elle & Vire PROFESSIONNEL