DESSERTS
DESSERTS BASES
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 caramelise with a blow torch or caramelising 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 frigorifico 3 horas como mínimo.
4. Espolvorear con azúcar moreno y acaramelar con el hierro para caramelizar 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 : béta 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 whith Madagascar Vanilla with seeds Crème Brûlée a la Vainilla de Madagascar con semillas	3451790978401	1065	6	12,5 x 29,5 x 20,4	6,39	6,66	150	6	137	1 025

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