Pasquier

Tartaletti Crème Brûlée



Klassinen ranskalainen jälkiruokasuosikki - Creme brulee paahtovanukas - tartaletin muodossa. Leivottu aitoon voihin. Pakkauksessa 10 tartalettia.

K

MC Tuotenro	686
Ean yks	3187670999579
Ean me	13187670990832
Metro	3289782
Yksikkö koko	10kpl (á 85g)
Myyntierä	4x10kpl/40x85g

Ainesosat

Tuore **kananmuna** 29%, sokeri, **vehnäjauho** 18%, **voi** 16%, tiivistetty **voi**, glukoosisiirappi, rapsiöljy, fariinisokeri 0,7%, karamellisoitu sokeri, **mantelijauhe**, maissitärkkelys, karamelli 0,2% (sokeri, vesi), hyytelöimisaineet: pektiini, karrageeni, natriumalginaatti, suola, luontainen vanilja-aromi 0,1%, dekstroosi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit, happamuudensäätöaine: sitruunahappo. **Tuote sisältää: kananmuna, vehnä, voi ja manteli. Se on voinut olla kosketuksissa seuraaviin: maapähkinä, soija ja muut pähkinät. Lattiakanojen munia**

Valmistusohje ja säilytys

Poista tartaletti pakkauksesta ja sulata mikroaaltouunissa noin 10 sekuntia. Lisää sen jälkeen tartaletille noin 5g fariinisokeria ja viimeistele polttimella. Anna levähtää 5 minuuttia huoneenlämmössä ennen tarjoilua. Voit sulattaa tuotteen myös jääkaapissa (2,5 tuntia). Säilyy pakastelämpötilassa parasta ennen -päiväykseen asti ja jääkaapissa +4 C noin 2 vrk. Sulatettua tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

Lisätiedot

Alkuperämaa Ranska.

Ravintotiedot

Ravintosisältö 100 g:sta

Energia	1796kJ/431kcal
Rasva	27g
josta tyydyttynyttä	15g
Hiilihydraatit	41g
josta sokereita	23g
Proteiini	6,4g
Suola	0,27g

3187670999579

Yksikkö ean

13187670990832

Myyntierä ean

MultiCatering

Juurakkokuja 4
01510 Vantaa

Vaihde 0207 415 200
mail@multicatering.fi

www.multicatering.fi