

INFORMAZIONI PRODOTTO

PRODUCT INFORMATION

Codice del prodotto / Productcode

AV40DD

Nome del prodotto

DESSERT CREMA CATALANA

Product name

DESSERT CREMA CATALANA

preparato UHT per dessert.

UHT product for the preparation of desserts.

Utilizzo

estrarre il prodotto dalla confezione e scaldarlo su fiamma o nel microonde alla massima potenza fino ad inizio ebollizione, o per qualche minuto nel caso si desideri una maggiore consistenza della crema. Versare negli appositi stampi e raffreddare in frigorifero a +4/6°C per 1-2 ore. Spolverare la superficie con zucchero di canna e caramellizzarlo alla fiamma prima di servire.

Applications

take out the product from the packaging and warm it up on the flame or in the microwave at the maximum power until the boiling temperature or for a few minutes when a stronger texture is required. Pour it into proper moulds and let it cool in the refrigerator at +4/6°C for 1-2 hours before serving. Sprinkle the surface with cane sugar and let the flaming sugar caramelize before serving.

Ingredienti

acqua, zucchero, olio di palma, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, amido di mais, stabilizzanti (E418, E407, E331), emulsionante (E471), aromi, colorante (betacarotene).

Ingredients

water, sugar, palm oil, skimmed-MILK powder, EGG yolk, maize starch, stabilizers (E418, E407, E331), emulsifier (E471), flavourings, colour (beta-carotene).

Etichettatura OGM conforme ai Regolamenti 2003/1829/CE e 2003/1830/CE.

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.
NON CONTIENE OLI E GRASSI IODENATI.

GMO labelling compliant with Regulations 2003/1829/EC and 2003/1830/EC.

Product not treated with ionising radiation.
WITHOUT HYDROGENATED OILS AND FATS.

Confezione

12 briks da 1 litro.

Packaging

12 x 1 liter briks.

Pallet info

briks per scatola / briks per box	12
scatole per strato/boxes per layer	12
strati/layers per pallet	6
scatole/boxes per pallet	72
1 pallet	864 I

Conservabilità

540 giorni in luogo fresco e asciutto.

Shelf-life

540 days in a cool and dry place.

Valori tipici / Typical values

Valori tipici / Typical values

Umidità / Moisture	63,0 - 67,0	%
Acidi grassi trans / trans fatty acids	≤ 0,1	%
Densità / Density	1.060 - 1.080	g/l
Ctrl microbiologico/Microbiological Test	sterile	

Valori nutrizionali /Nutritional values (per 100 g)

Energia/Energy		810 / 194	kJ / kcal
Grassi / Fat		11	g
di cui/of which	saturo / saturates	5,4	g
Carboidrati / Carbohydrate		21	g
di cui/of which	zuccheri / sugars	19	g
Fibre alimentari/ Fibre		0	g
Proteine / Protein		2,7	g
Sale / Salt		0,18	g
Sodio / Sodium		72	mg

Allergeni (inclusi prodotti derivati / and products thereof)

Arachidi / Peanuts	-
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	-
Crostacei / Crustaceans	-
Latte / Milk	+
Lupino / Lupin	-
Frutta a guscio / Nuts	-
Molluschi / Molluscs	-
Pesce / Fish	-
Sedano / Celery	-
Senape / Mustard	-
Sesamo / Sesame seeds	-
Soia / Soybeans	-
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	-
Uova / Eggs	+

- = non contiene/does not contain

+ = contiene/contain

tr = possibili tracce/possible traces