

## Carte d'Or Flan/Natillas Potax Deshidratado 1KG



### Código del artículo

|          |                |
|----------|----------------|
| Artículo | 10130902       |
| EAN (UC) | 84101270130098 |
| EAN (UV) | 18410127013095 |

### UV/PALET

24

### Método de preparación

Flan: Desleír el contenido del paquete en 4 litros de la leche fría. Poner a hervir los 11 litros restantes con 3Kg de azúcar. Al comenzar a hervir, verter la mezcla anterior removiendo bien. Continuar calentando removiendo constantemente. Tan pronto como espese, retirar del fuego y verter en flaneras previamente caramelizadas con Caramelo Líquido Carte d'Or. Dejar enfriar. Natillas: Se preparan del mismo modo que el flan, usándose para un paquete 30 litros de leche y 5 kg de azúcar. Crema de relleno: Se prepara del mismo modo que el flan, usándose para un paquete 10 litros de leche y 2kg de azúcar.

### Envase

CAJA 12 ESTUCHES DE 1 KG

### Cantidad

185 raciones

### Almacenamiento

Ambiente

### Período de caducidad

36 MESES

### Descripción

Ahora los postres de aspecto caseros son más sencillos gracias a Carte d'Or. • Facilidad en su preparación. • Permiten el control de gastos. • Sin mermas. • Apariencia 100% casera. Con el toque final del chef.

### Información nutricional

Tamaño de la porción =

| Valores normales    | Per 100 g | Per 100 ml |
|---------------------|-----------|------------|
| Energía kJ          | 1,485 kJ  | - kJ       |
| Energía kcal        | 350 kcal  | - kcal     |
| Hidratos de carbono | 87.0 g    | - g        |
| Sodio               | - mg      | - mg       |
| Proteínas           | 0.5 g     | - g        |

| Valores normales | Per 100 g | Per 100 ml |
|------------------|-----------|------------|
| Fibra            | 1.1 g     | - g        |
| Grasas           | 0.5 g     | - g        |
| saturadas        | 0.1 g     | - g        |
| azúcares         | 0.50 g    | - g        |

% dietético de referencia en edad adulta  
(8400kj/2000kcal) 8400kj/2000kcal