

Suprême Catalan

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05CR45

Préparation déshydratée pour dessert catalan.

Ingrédients :

Sucre, amidon de maïs, poudre de lait demi-écrémé, blanc d'œuf, jaune d'œuf, cannelle, gélifiant : carraghénane, colorants : extrait curcuma-E160a, émulsifiant : lécithine de soja.

Suggestion : Au moment de servir, saupoudrer avec la cassonade spéciale et brûler au fer ou au grill.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait et de crème liquide nécessaire. Porter à ébullition et laisser cuire 1 minute sans cesser de remuer. Remplir des ramequins de votre choix et laisser refroidir. Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et brûler au fer ou au grill.

Conservation : DDM : 18 mois. Après utilisation partielle, garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec et frais.

Dosage : 240 grammes pour 1 litre de lait et 1 litre de crème liquide.

Conditionnement : Boite de 600g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	391 kcal 1653 kJ
Matières grasses	2,7 g
dont acides gras saturés	1,7 g
Glucides	84,6 g
dont sucres	59,9 g
Protéines	6,9 g
Sel	0,3 g

Autres parfums :

