

Nome:	Preparato per CREME BRULE'
Denominazione di vendita:	Preparato in polvere per crema catalana
Codice:	P065.K1
Marchio:	FOOD SERVICE

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	In pasticceria e nella ristorazione collettiva per la preparazione di creme brulée, dessert, piccola pasticceria e monoporzioni.
Caratteristiche:	Semplice e veloce preparazione Alta resa Ideale per arricchire la gamma dei dessert nella ristorazione collettiva Indicato per preparare mini dessert in bicchierino Dolce cremoso dal tipico gusto e struttura della crema catalana Il dolce ottenuto può essere congelato. Senza Glutine Senza grassi idrogenati
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	1 busta (400 g) di preparato - 1 l latte (4°C) - 1 l panna (4°C) Con uova: 1 busta (400 g) di preparato - 1 l latte (4°C) - 1 l panna (4°C) - 4 tuorli
Modalità d'uso:	1) Stemperare il contenuto della busta nel latte unito alla panna (unire i tuorli d'uovo), portare ad ebollizione mescolando. 2) Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza. Prima di servire cospargere la superficie con zucchero o zucchero di canna e sfiammare.
Ingredienti:	Zucchero - destrosio - amido modificato - olio di palma - sciroppo di glucosio - emulsionanti: E477, E471 - stabilizzante: E407 - proteine del latte - aromi - coloranti: E160b(ii), riboflavina.
Cross contamination:	ASSENTE

PACKAGING

Packaging:	Astuccio
Peso Netto:	800 g (400 g X 2 buste/bags) 80 x 60 g porzioni/portions
Condizioni di stoccaggio:	conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce.
TMC (termine minimo di conservazione)	24 mesi



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Polvere
Colore:	Giallo/Beige
Odore:	Crema Catalana
Gusto/Aroma:	Crema Catalana

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	2000 ufc/g max
E.Coli:	10 ufc/g max
Lieviti:	100 ufc/g max
Muffe:	100 ufc/g max
Salmonella:	Assente/25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1849
	Kcal	438
Grassi:	g	9,6
di cui acidi grassi saturi	g	5,1
Carboidrati:	g	87,1
di cui zuccheri	g	67,8
Fibra:	g	0,2
Proteine:	g	0,5
Sale:	g	0,2

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE

Kosher:	NO
Halal:	NO
Vegani*:	NO
Vegetariani**:	SI

* non contiene alimenti di origine animale

** non contiene alimenti di origine animale, ad eccezione di latte e derivati, uova e miele. Il caglio di origine animale e altri additivi di lavorazione di origine animale non sono ammessi

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003. La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 2 del: 11/04/2022

Stampato il: 30/01/2025

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011

Sostanza	
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	+
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Contaminazione crociata: ASSENTE

+ Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.