



CREMA CATALANA



Codice Prodotto : P7F30



4 Poche da 1 Kg + 8 bustine di 20g al caramello pronto



4,160 Kg

DESCRIZIONE

La **CREMA CATALANA** è una crema, pastorizzata e surgelata, confezionato in sac à poche. È il dessert più tipico della tradizione Spagnola. La ricetta utilizzata è quella caratteristica della regione della Catalogna.

MODALITÀ DI IMPIEGO

Una volta scongelato il prodotto (in frigo o a temperatura ambiente), porzionarlo nelle caratteristiche cocotte e caramellizzarlo in superficie:

- Con **caramello in granuli**
- Con alcool e caramello: cospargere la superficie con del caramello in granuli; distribuire uniformemente dell'alcool concentrato (ne esistono di diverse aromatizzazioni); dare fuoco all'alcool e attendere che la fiamma si spenga; servire.
- Con flambatore e zucchero di canna.



Scongelamento (da -18°C a +4°C):

In frigorifero: 6 ore

Temperatura ambiente: 2/3 ore

CONSERVAZIONE

12 mesi a - 18°C

Scongelata in confezione chiusa: 7 giorni ad una temperatura fra 0°C e 4°C.

La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

INGREDIENTI

Latte intero fresco – Panna – Sciroppo di Glucosio – Zucchero – Amido modificato – Tuorlo d'uovo fresco – Addensanti: E440, E401 – Aromi - Emulsionante: E471 – Sale

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

Valore energetico		Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal	Kj							
202	845	2,7	9,1	5,8	26,8	19,8	0,9	0,1