



ALIMENTARE
GELO
DOLCI PRONTI

MOUSSE CARAMEL/SABLE' GR.90 - KG.1,4

Sysco

**CODICE
55076**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mousse al caramello con sablè di mandorle e nocciole IQF. Biscotto di pasta frolla bretone, crema al caramello dalla consistenza morbida e filante, leggermente rafforzata da una punta di sale di Guérande. Decorato con scaglia di cioccolato.

INGREDIENTI

Ingredienti: panna 37,5% (crema di latte, stabilizzante: E407), farina di frumento, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), zucchero, burro, caramello 5,7% (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio da frumento), mandorle in polvere, cioccolato al latte 3,8% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), nocciole in polvere 2,5%, acqua, burro di cacao, pralinato di nocciole 0,7% (zucchero, nocciole), amido modificato di mais, gelatina di bovino, coloranti: E162-E100, sale.

*** UOVA, PESCE, SEMI DI SESAMO, SOLFITI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SEDANO, SENAPE, ARACHIDI E LUPINI.

SHELF LIFE:

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Rimuovere la mousse al caramello con sablè di mandorle e nocciole dalla confezione, rimuovere la linguetta di plastica e far scongelare per 2/3 ore tra 0° e +3°C.

Decorare semplicemente con un "zig zag" di caramello o cioccolato e possibilmente circondare di mele caramellate.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it