



Ute av produksjon

Crème Brûlée pulver 9L Carte d'Or

1080 GRM

En klassisk fransk favoritt med ekte Bourbonvanilje. Nydelig, kremet dessert som smelter i munnen. Kan også lages kun med melk, og du har en Creme Renversée. Pulver for enkel tilberedning. Gir 9L/90 porsj. ferdig dessert.

Varenummer: 2631232 | EPD-nummer: 2631232 | GTIN: 08712566415427



PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
CARTE D'OR

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

13 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra CARTE D'OR

Ingredienser

Sukker, stivelse, naturlig vaniljearoma, **EGG**, fortykningsmiddel (karagenan), fargestoff (gurkemeie, paprikaekstrakt), Bourbonvanilje

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg	●	
Fisk		●
Gluten		●
Melk		●
Nøtter		●
Peanøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Skalldyr		●
Soya		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Bløtdyr		●
Lupin		●

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Havre, Hvete, Kamut, Rug, Spelt, Bygg), Nøtter (Hasselnøtter, Mandel), Melk og Soya**

- Ja = ingrediensen inngår i oppskriften
- Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 610 kJ/ 385 kcal
Fett	1,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	94,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	79,00 g
Kostfiber	0,90 g
Protein	1,40 g
Salt	0,08 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Ophavsland	Frankrike
Varegruppe	Desserter og dessertpynt
Varenummer	2631232
EPD-nummer	2631232
GTIN	08712566415427
GTIN2	08711200507702
GTIN3	08711200507702
Opprettet dato	12.09.2012
Oppdatert dato	03.09.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	240 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Kokes	<p>Tillagning Tilberedning Crème Brûlée: 1. Bland pakkningens innhold (1,08 kg) i 4 liter melk og 4 liter Rama Piske (alternativt fløte) til pulveret er oppløst. 2. Kok på svak varme i 2 minutter under omrøring. 3. Hell blandingen i former av ønsket størrelse og la stivne i ca 1,5 time i kjøleskap. 4. Strø rørsukker på toppen og glacer med en brenner. Tilberedning Crème Renversée: 1. Pisk pakkningens (1,08 kg) innhold i 8 liter kald melk. 2. La blandingen syde mens du rører sakte i 2 minutter. 3. Hell over i former av ønsket størrelse og sett i kjøleskap. Ferdig mengde Crème Brûlée: 1,08 kg pulver + 4 L melk + 4 L Rama Piske = 9 L (gir 90 porsjoner á 1 dl). Crème Renversée: 1,08 kg pulver + 8 L melk = 8 L (gir 80 porsjoner á 1 dl). Holdbarhet 12 måneder Oppbevaring Tørt og ved romtemperatur.</p>
-------	--

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Tilberedt/konservert mat
Klasse	Desserter/dessertsauer/topping