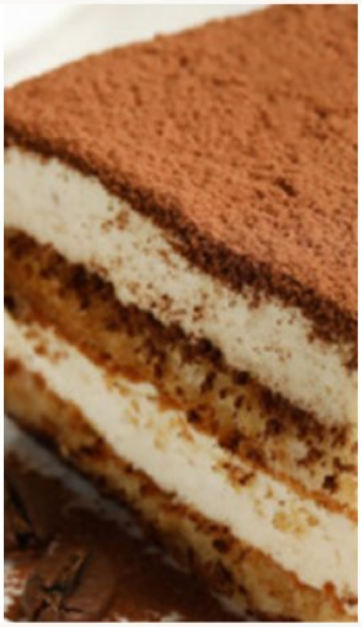
Crème anglaise et préparations desserts

Des produits prêts à l'emploi et des bases semi-finies pour vous laisser exprimer pleinement votre créativité.

COOPÉRATIVE ALSACE LAIT
GOURMET DE TRADITION
PROFESSIONNEL

Caractéristiques








- Jaunes d'oeufs de poules élevés en plein air
- Saveur vanille
- Texture nappante



- Jaunes d'oeufs de poules élevés en plein air
- Arôme naturel de vanille Bourbon
- Texture nappante
- 10 portions de 100g



- 65% de mascarpone
- Jaunes d'oeufs de poules élevés en plein air
- Texture nappante
- 10 portions de 100g



- Crème à 32,5% de matière grasse
- Texture crémeuse
- 10 portions de 100g

Données techniques au verso.

Crème anglaise et préparations desserts

Des produits prêts à l'emploi et des bases semi-finies pour vous laisser exprimer pleinement votre créativité.

COOPÉRATIVE ALSACE LAIT
GOURMET DE TRADITION
PROFESSIONNEL

Champs d'application

- **Crème Brulée :** permet de réaliser en un tournemain des **desserts aux notes d'œufs et de vanille Bourbon**
- **Crème Anglaise :** permet de sublimer vos **desserts chauds ou froids**
- **Tiramisu : facilement personnalisable,** peut être utilisée en **verrine** ou comme **appareil sur des tartes**
- **Panna Cotta :** offre la possibilité de la servir **en verrine, à l'assiette ou comme appareil sur des tartes, personnalisation à chaud** selon vos créations

Liste d'ingrédients

- **Crème Brulée : crème** pasteurisée**, lait** écrémé pasteurisé, **jaune d'œuf** pasteurisé, sucre : 6,5%, poudre de lait* écrémé, amidon modifié de maïs, arôme naturel de vanille (dont extrait de vanille de Madagascar), stabilisant : carraghénanes, colorant : caroténoïdes, grains de vanille épuisés de Madagascar
- **Crème Anglaise : lait** pasteurisé, sucre : 9%, **crème** pasteurisée, amidon modifié, **jaune d'œuf** pasteurisé, arôme, colorant : caroténoïdes, stabilisants : pectines et carraghénanes
- **Tiramisu :** mascarpone 65% (**crème** pasteurisée, **lait** écrémé en poudre, acide lactique), **lait** pasteurisé, sucre, **crème** pasteurisée, **jaune d'œuf** pasteurisé, amidon modifié de maïs, gélatine bovine, émulsifiant : esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
- **Panna Cotta : crème** pasteurisée (32,5% de matière grasse), **lait** pasteurisé, sucre : 9%, gélatine bovine, arôme

Données techniques

VISUEL PRODUIT	DÉSIGNATION	CODE PRODUIT	PCB
	Crème Anglaise **brique 1L**	13 0458 06	6
	Préparation Crème Brulée **brique 1L**	13 0460 06	6
	Préparation Tiramisu **brique 1L**	13 0454 06	6
	Préparation Panna Cotta **brique 1L**	13 0455 06	6