



Código: 09-101 - 09-102
Formato: sobre
Peso neto: 200g x 12

Sobres/Caja: 12
Porciones: 14 x sobre
FCP: 36 meses

Ingredientes principales

Pudin VAINILLA: azúcar, glucosa, almidón, dextrosa, sal y aromas.

Pudin CHOCOLATE: azúcar, cacao, almidón, aromas.

Características organolépticas

Color: blanco vainilla y marrón chocolate.

Sabor: crema dulce, agradable con notas de vainilla.

Aspecto: producto en polvo. Al final es cremoso, sin grumos y coágulos.

Conservación

Conservar las sobres en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor.

Cerrar después de cada uso. Utilizar sólo utensilios limpios para evitarse contaminaciones cruzadas.

Natura y características del producto

Preparado en polvo, rico de azúcares nobles e ingredientes de alta calidad, como la vainilla purísima o el mejor cacao mezclados perfectamente, permiten de realizar un pudin de calidad.

Argumentaciones de venta

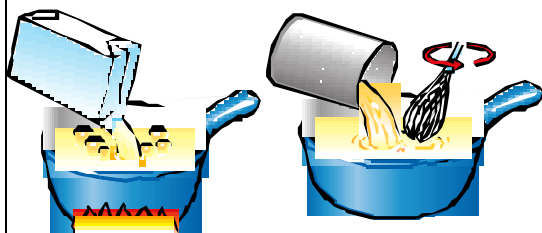
Este preparado permite aprovechar una excelente relación calidad-precio con márgenes de beneficio muy atractivos. La practicidad del uso de este preparado permite realizar instantáneamente excelentes pudines en poco tiempo. Pudín a realizar frío, necesita sólo llevar la leche a ebullición y mezclar la preparación sin cocer antes de porcionarla.

Cientela interesada

Restaurantes, pizzerías, tabernas, agroturismos y hoteles que cuidan de modo atento el postre. Gracias al precio-porción exiguo, puede ser interesante también por grandes comunidades como hospédales y casas de retiro o cantinas.

Modos de empleo

Llevar a ebullición 1 litro de leche (**preferiblemente fresca**) y diluir una sobre de polvo mezclando con una batidora.



Verter en los moldes.
14 porciones de 90 gr. cada una.



Proceso: **2 min.** + 3/4 horas en la nevera a 4°C.

