



**Código:** 09-106  
**Formato:** sobres  
**Peso neto:** 100g x 18

**Sobres/Caja:** 18  
**Porciones:** 15 x sobre  
**FCP:** 36 meses

### Ingredientes principales

Azúcar, glucosa, almidón, aromas naturales.

### Características organolépticas

**Color:** blanco nata.

**Sabor:** típico de nata con una nota de vainilla.

**Aspecto:** preparado en polvo. El producto final es cremoso y aterciopelado .

### Conservación

Conservar las cajas en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor. Cerrar con cuidado el envase después de cada uso. Utilizar solo utensilios limpios para evitar contaminación cruzada

### Natura y características del producto

Preparado en polvo, rico de azúcares nobles e ingredientes de alta calidad para la realización de un pudin de nata como si fuera hecho casero.






## Argumentaciones de venta

Hoy en día es sin duda uno de los más conocidos y apreciados entre los postres llamados “a la cuchara”. Aunque se pueden realizar diferentes interpretaciones de gusto y color, su preparación casera resulta difícil porque hay que utilizar la “cola de pescado”, que requiere un tratamiento especial (suavizar durante 15/20 minutos en el agua, amalgamar, filtrar, etc.). !Toda la preparación de la nata pide unos 35/45 minutos! ¡Con nuestro preparado en polvo, el pudin de nata, bueno, suave y delicado, es como lo que se hace en casa y está listo en sólo tres minutos!! El resultado, siempre garantizado, se obtiene siguiendo cuidadosamente las dosis y los tiempos indicados, obteniendo así un compuesto “base” que puede ser decorado y coloreado con nuestras Doppiacrema o Topping.

## Clientela 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.

## Modos de empleo

<p>Llevar a ebullición 1 litro de leche o ½ litro de leche y ½ litro de nata (preferiblemente frescos)</p> <p><b>100°C</b></p> 	<p>Diluir el polvo mezclando con una batidora.</p> 	<p>Si queréis personalizar el pudin, podéis añadir 100 gr. de nuestras Doppiacrema o 200 gr. de Doppia frutta por cada litro.</p> 	<p>Por fin compartir en <b>15 porciones de 80/90 gr.</b> y esperar que se enfríen.</p> 	<p>Proceso: <b>sólo 2 minutos</b> + ¾ horas en la nevera a +4°C.</p> 
--	--	---	---	--