



Codice: 09-109
Formato: Buste
Peso netto: 200g x 12

Pz./Collo: 12 buste / cartone
Porzioni: secondo l'uso
TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Zucchero, latte magro in polvere, aromi, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo chiaro, tipico della crema inglese.

Sapore: dolce, ricco con una nota marcata di vaniglia.

Aspetto: polvere per preparazioni. Il composto finale si presenta cremoso e liscio.

Avvertenze per la conservazione

Conservare le buste in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore. Chiudere attentamente la confezione dopo ogni prelievo. I prelievi vanno eseguiti con strumenti perfettamente puliti onde evitare contaminazioni incrociate.

Natura e caratteristiche del prodotto

Preparato ricco di zuccheri ed ingredienti nobili con il quale si realizza una crema inglese di qualità elevata, pari a quella fatta in casa.

Argomentazioni di vendita

Il preparato in questione permette di sfruttare l'ottimo rapporto qualità-prezzo con margini di guadagno estremamente interessanti. La praticità d'uso di questo preparato permette di realizzare istantaneamente dell'ottima crema inglese indispensabile per accompagnare torte, strudel, biscotti secchi, plumcake o come base per sviluppare bavaresi o charlotte.

Clientela interessata

Ristoranti, pizzerie, trattorie, rifugi, alberghi e tutti quei locali che curano in modo attento e preciso il dessert di fine pasto. Visto il costo molto contenuto è una valida proposta per grandi comunità come ospedali, case di cura, mense, ecc...

Modi d'uso

Diluire il contenuto di una busta in 1 litro di latte a **temperatura ambiente**.
Miscelare il tutto con una frusta per 5 minuti



Lasciare riposare il composto per alcuni minuti, quindi miscelare nuovamente con la frusta per altri 2 minuti.

A questo punto la crema inglese sarà pronta per essere servita.

