



SUOMALAINEN PERHEIRITYS  
PERUSTETTU VUONNA 1979



## Crème Brûlée

Täydellisen kermanen, aidosta kuohukermasta, tuoreista kananmunista ja vaniljasta valmistettu aines kätevässä pussissa.

### Ainekset:

**Kerma, maito**, sokeri, **munankeltuainen**, muunneltu tärkkelys, vaniljansiemenet, sakeuttamisaineet karrageeni ja ksantaani, luontainen vanilja-aromi, kurkumauute, väri betakaroteeni. saattaa sisältää pieniä määriä pähkinää.

### Soveltuu ruokavalioihin:

Gluteeniton

### Valmistus:

1) Kypsennä: **Höyryuunissa**: Aseta sulanut tuote ehjässä pussissaan 80 asteen esilämmitettyyn höyryuuniin ritilälle ja kypsennä 20 minuuttia. Käännä pussi ja kypsennä vielä 15-20 min. **Vesihautteessa**: Säädä vesihautteen lämpötila 80 asteeseen ja kypsennä aines ehjässä pussissaan n. 20 min. **Kasarissa**: Leikkaa pussin kulma ja kaada sisältö kasariin. Keitä sekoittaen n. 10 min. 2) Sekoita kypsä aines rakenteen tasaamiseksi, pussia ravistamalla. 3) Annostele heti kypsennyksen jälkeen suoraan pussista haluamiisi tarjoiluastioihin. Anna tasaantua n. 15 min. 4) Jäähdytä ja säilytä jääkaapissa ennen tarjoilua. 5) Ripottele pinnalle sokeria ja paahda sokeripinta kaasupolttimella.

### Myyntierä

5 \* 1000 g = 5 kg

### Tilausnumerot

RF:	7416
Kespro:	20748629
Wihuri:	-
Heinon tukku:	8060271
Meira Nova:	105898
PATU:	7416
EAN/me:	3760018574166

### Ravintosisältö (100 g)

Energiaa	978 kJ/235 kcal
Rasvaa	17,6 g
- josta tyydyttyynyttä	10,2 g
Hiilihydraattia	15,5 g
- josta sokeria	14,8 g
Proteiinia	3,7 g
Suolaa	0,1 g
Laktoosia	2,8 g

**Valmistusmaa:** Ranska

Allergeeni	Kyllä	Ei	HUOM!*
Vehnä	-	x	-
Gluteeni	-	x	-
Kala	-	x	-
Äyriäiset	-	x	-
Kananmuna	x	-	-
Maapähkinä	-	-	x
Soija	-	x	-
Maito	x	-	-
Laktoosi	x	-	-
Pähkinä ja manteli	-	-	x
Selleri	-	x	-
Seesami	-	x	-
Sinappi	-	x	-
Rikkidioksidi ja sulfaatti	-	x	-
Lupiini	-	x	-
Nilviäiset	-	x	-

\* Valmistettu tiloissa, joissa käsitellään myös ko allergeenia.