

PROFESSIONNEL

TIRAMISU

Dessert facile à mettre en œuvre. Un simple passage au batteur vous permettra d'obtenir une onctueuse mousse alvéolée, pour garnir vos verrines, tous types de desserts et le classique tiramisu.



PRÉPARATION TIRAMISU

Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France - Franche-Comté et mascarpone origine Italie
- Recette crémeuse et fondante sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Process UHT pour une sécurité alimentaire absolue et un stockage ambiant ou congelé
- Certifiée halal

Conditions de Stockage

- DLC : 6 mois en ambiant – 26 mois en congelé
- Ambiant : avant ouverture, peut se conserver en dehors du réfrigérateur (+20°C max recommandé)
- Congelé : stocker à -18°C. Après décongélation peut se conserver 2 mois avant l'ouverture hors du réfrigérateur. (+20°C max recommandé)
- Ne jamais recongeler un produit décongelé

Ambiant ou congelé ❄️

📺 Retrouvez le mode opératoire de notre vidéo sur notre site internet



DÉCONGELER
0°C - 4°C | 12h



BATTRE



GARNIR

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Tétabricks UHT de 1kg	1Kg	6 x 1kg = 6Kg	125 packs = 750Kg	165 packs = 990Kg

RETROUVER NOTRE GAMME

EN BRIQUES



EN POUCHES

