

PANNA COTTA

Une préparation inspirée de l'Italie, avec une texture ferme mais gourmande et un bon goût de crème. Chauffez et garnissez vos verrines, ensuite laissez prendre au frigo, puis surmontez d'un topping de votre choix juste avant de servir.



PRÉPARATION PANNA COTTA

Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France - Franche-Comté, vanille naturelle et grains de vanille
- 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



CHAUFFER
80°C



VERSER



REFROIDIR
2h

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

