

# Eisname: Crème Brûlée

Art-Nr.	Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x. Pasto.Menge	3 Schalen 3x. Pasto.Menge
<b>Milch &amp; Sahne</b>					
	Vollmilch 3,5%	F	2.480 g	4.960 g	7.440 g
	Sahne 32%	F	400 g	800 g	1.200 g
60966-SB	Sprühmagermilchpulver	T	128 g	256 g	384 g
<b>Grundprodukte</b>					
	Kristallzucker	T	460 g	920 g	1.380 g
62500-SB	Dextrose	T	68 g	136 g	204 g
63000	Invertzuckersirup	F	16 g	32 g	48 g
62600	Inulin	T	8 g	16 g	24 g
<b>Basen und Bindemittel</b>					
EFB0070	Base Milch 30/M	T	120 g	240 g	360 g
<b>Geschmack</b>					
T0286	Crème Brûlée	F	320 g	640 g	960 g
<b>Gesamtgewicht</b>			4.000 g	8.000 g	12.000 g

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -12°C

F = Flüssig; T = Trocken

## Crème Brûlée enthält folgende Allergene



Eier und Eierzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse

## Kann Spuren von enthalten:

Milch und Milcherzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse