



## Productinformatie

- Product:** Mix voor Creme Brullee 100 gram.
- Omschrijving:** Mix voor de bereiding van creme Brullee.
- Werkwijze/dosering:** 100 gram mix, 500 ml. slagroom, 500 ml. (volle) melk.  
Meng de mix met een kleine hoeveelheid koude melk. Breng de rest van de melk aan de kook samen met de room. Voeg de mix toe en laat het geheel onder voortdurend roeren ongeveer 2 minuten koken. Giet de massa in lage schaaltes en laat het in de koelkast opstijven. Bestrooi het dessert met fijne suiker en brand er met een creme brulee brander een mooi karamellaagje op. Heerlijk met rode vruchtensaus en vers fruit.
- Ingrediënten:** Ingrediënten: suiker, zetmeel (mais, erwt, aardappel), gemodificeerd maiszetmeel, E1, geleermiddel (carrageen) kurkuma, paprikaextract, aroma's. Kan gluten en melk bevatten!

Voedingswaarde per 100 gram bereid product met volle melk en room met 30% vet (CRÈME BRÛLÉE)

Soort	Waarde
Energy (kJ)	824
Energy (Kcal)	196
Vet (g)	14g
Vet (waarvan verzadigd) (g)	8,8
Koolhydraat (g)	14,0
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	12,0
Vezels	<0,5
Eiwit (g)	2,7
Zout (mg)	0,1

**Allergie-informatie:** Zie de vetgedrukte ingrediënten.

**Bewaren:** Koel en droog bewaren.