



Capas de mousse de pera, bizcocho empapado con licor de pera Williams, y mousse de caramelo con peras en almíbar, cubierto con glaseado de caramelo.

- + Para cortar y servir en porciones individuales
- + Deliciosos trozos de pera
- + Ideal para buffets o eventos
- + Ahorrar tiempo y ofrecer una elaboración creativos y
- + atractivos postres.

INSTRUCCIONES DE USO

• **PARA SERVIR PORCIONADO:**

- Sacar la caja de la congeladora y poner en la refrigeradora entre 0 y 4°C durante 30 min.
- Abrir la caja y sacar el postre con su base. Cortar las porciones deseadas con un cuchillo caliente.
- Reponer el postre porcionado dentro de su caja y conservar en la congeladora (maximo 1 mes) o en la refrigeradora (maximo 2 días).
- Para servir, si conservado congelado, descongelar las porciones durante 1 a 2h entre 0 y 4°C, o 15 min a temperatura ambiente.

• **PARA SERVIR ENTERO:**

Descongelar durante 3-4h entre 0 y 4°C dentro de la refrigeradora (conservar maximo 2 días)

INGREDIENTES:

Nata (LECHE); peras; azúcar; agua; azúcar caramelizado; harina; yema de HUEVO; jarabe de glucosa; licor de Pera Williams (50% vol); gelatina de vaca; albúmina (huevo); gelificante (pectinas); corrector de la acidez (ácido cítrico; cloruro cálcico; E331iii); LECHE desnatada en polvo; estabilizante (carragenano); color (caramelo natural); aroma natural.

ALERGENOS:

Soja, Almendras, Pistachos, Avellanas

INFORMACIÓN LOGISTICA

Unidades / Caja:	1
Peso Neto (kg) / Caja:	4,2 kg
Dimensión Caja en cm:	40 x 21 x 21
Bolsas / Caja:	1 unidad
Vida útil congelado	12 meses a -18/-22°C
CDD*	2 días

*CDD: Caducidad después de descongelado

CONSERVACIÓN:

Conservar entre -18 y -22°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

Valor energético	257 kcal
Grasas	12 g
Ácidos grasos saturados	6,8 g
Hidratos de carbono	33 g
Azucares	28 g
Proteínas	3,0 g
Fibras	0,9 g
Sal	0,08 g

Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)