



## ENGLISH VANILLA CREAM

### Description

Dehydrated preparation for English Vanilla Cream.

### Ingredients

Sugar, egg yolk, lactose, xanthan gum, natural vanilla extract, annatto, caramel flavor (dextrose, natural flavoring, caramel color).

### Directions

- 1- Mix powder with cold milk in mixing bowl.
- 2- With an electric mixer, mix at high speed until smooth and creamy.
- 3- Refrigerate.

### Shelf life and storage

- 24 months.
- Best Before: see the bottom of the can.
- Store covered in dry place.

### Proportions/Proporciones:

Product/Producto	Milk/Leche	Yield/Rendimiento
4.2oz (120g)	34 floz (1 litre)	34 floz (1 litre)
One can 29.4oz (840g)	238 floz (7litres)	238 floz (7litres)
Una lata (640g)	7 litros (238 floz)	7 litros (238 floz)

## CREMA INGLESA DE VAINILLA

### Description

Preparacion deshidratada para Crema Inglesa de Vainilla.

### Ingredientes

Azucar, yema de huevo, goma de xanthan, extracto natural de vainilla, annatto, caramel flavor (dextrose, natural flavoring, caramel color).

### Modo de Empleo

- 1- Mezclar el polvo con leche fria.
- 2- Con una batidora electrica batir a alta velocidad hasta obtener una mezcla suave.
- 3- Refrigerar.

### Almacenamiento:

- 24 meses.
- Conservar tapado en sitio seco.
- Mejor Antes: Ver abajo de la lata.

### General characteristics/Caracteristicas Generales

CASE CAPACITY CAPACIDAD de CAJA	SALE UNIT VENTA POR UNIDAD	UNIT CONSUMPTION CONSUMO POR UNIDAD	CAN NT WT PESO NETO	CHEFWISE CODE/CODIGO
6 CANS	CASE	CAN	1.85 lb/ 29.4oz	<b>3256</b>
6 LATAS	CAJA	LATA	840g	

### Logistic Data

	DIMENSIONS (L.W.H.)	DIMENSIONES CM (C.L.A.)	QUANTITY ( CANS )	CANTIDAD LATAS
CASE / CAJA	15 x 10 x 8	37 x 25 x 21	6	6
PALLET / PALLETA	48 x 40 x 76	1.22 x 1.01 x 1.93	648	648