



CAMELIZED SUGAR

Description

Dehydrated preparation for Caramelized Sugar.

Ingredients

Caramelized sugar.

Directions

- 1- Sprinkle on top of the Crème Brulee before serving.
- 2- The caramel will rehydrate in 5 minutes.

Shelf life and storage

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

Proportions/Proporciones:

Product/Producto
One can 31.5oz (900g)
Una lata (900g)

AZUCAR CAMELIZADA

Description

Preparacion deshidratada para Azucar Caramelizada

Ingredients

Azucar caramelizada.

Modo de Empleo

- 1- Rociar encima de la Crema Catalana antes de servir.
- 2- El caramelo rehidratará en 5 minutos.

Almacenamiento:

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

General characteristics/Características 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 6 LATAS	CASE CAJA	CAN LATA	1.98 lb/ 31.5oz 900g	6795

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