x4 | 0,8Kg | 3,2Kg
CHEESECAKE CREAM
Per realizzare innumerevoli varianti di CheeseCake al bicchiere.

x4 | 1Kg | 4Kg
CREMA AL CIOCCOLATO
Crema pasticcera al Cioccolato, per farcire, guarnire o preparare dolci al cucchiaio.

x8 | 0,8Kg | 6,6Kg
CRÈME BRÛLÉE
Preparato per Crème Brûlée realizzato secondo la ricetta tradizionale di un maître pâtissier.

x4 | 1Kg | 4Kg
CREMA CATALANA
Per realizzare il dessert della cucina iberica rispettando la ricetta tradizionale.

x4 | 1Kg | 4Kg
CREMA PASTICCERA
Crema pasticcera tradizionale, per farcire, guarnire o preparare dolci al cucchiaio.

x4 | 1Kg | 4Kg
CUORE DI CIOCCOLATO
Impasto a base di cioccolato per la realizzazione di soufflè.

x8 | 0,5Kg | 4Kg
MASCARPONE
Crema a base di mascarpone per la preparazione di dessert al bicchiere.

x4 | 1Kg | 4Kg
PANNA COTTA
Per realizzare tutte le varianti di uno dei dessert italiani più tradizionali.

x4 | 1Kg | 4Kg
SEMIMOU
Mousse e Semifreddi in una innumerevole varietà di gusti.

x4 | 1Kg | 4Kg
TIRAMISU
Crema a base di mascarpone per il dessert italiano più famoso nel mondo.

x6 | 0,9Kg | 5,4Kg
ZABAJÈ
Preparato al gusto di Zabajone per proporre un dessert inedito: lo Zabajè.

- **Materie prime di qualità e ingredienti freschi**
- **Veloci da preparare**
- **Prodotti pastorizzati e sicuri**
- **Senza aggiunta di conservanti e/o coloranti artificiali**

SCELGO UN'AZIENDA ITALIANA

12 mesi -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 / 7 gg shelf life

Guerra

GUERRA SpA - Via di Valle Caia 39 - 00071 Pomezia (RM) www.guerra.it - info@guerra.it - tel +39 06 91984607

LE CREME DESSERT

Surgelate in Sac à Poche

MEZZA PENSIONE

Linea Inverno

7chef

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PROPOSTA	***CRÈME BRÛLÉE***	***CREMA TIRAMISÙ***	***CUORE DI CIOCCOLATO***	***ZABAJÈ***	***CRÈME BRÛLÉE***	***CREMA TIRAMISÙ***	***ZABAJÈ***
	x8 · 0,8Kg	x4 · 1Kg	x4 · 1Kg	x6 · 0,9Kg	x8 · 0,8Kg	x4 · 1Kg	x6 · 0,9Kg
	Caramello in grani · 10 x 20g				Caramello in grani · 10 x 20g		
	6,6Kg	4Kg	4Kg	5,4Kg	6,6Kg	4Kg	5,4Kg
	Strudel di mele con **Crème Brûlée**	**Tiramisù** classico	**Tortino** con cuore fondente	**Zabajè Classico**	**Crème Brûlée** tradizionale	**Tiramisù** Oreo	**Zabajone**
ISTRUZIONI	• Versare la **Crème Brûlée** (circa 40g) ancora calda sulla porzione di Strudel (100g) • Guarnire con stecche di cannella **Microonde** versare il contenuto in un recipiente e scaldare 4 min. a potenza massima (900 - 950W). Mescolare e riscaldare per altri 3 min.	70g **Tiramisù** 20g Savoiardi 10g Caffè Spolverata di cacao	**Express** Forno - 40g = 180°C x 7 min - 80g = 180°C x 10/11 min **Per più giorni** Forno - 40g = 180°C x 5 min - 80g = 180°C x 9 min Congelare appena sfornati Microonde - 40g = 40 sec 350W - 80g = 90 sec 300W	**Fornello** versare in un pentolino e mescolare fino a ebollizione **Microonde** versare in un recipiente e scaldare 4 min. (900-950W), mescolare e riscaldare per altri 3 min. Porzionare e raffreddare	• Portare a ebollizione la **Crème Brûlée** • Porzionare • Raffreddare • Spargere il caramello	80g **Tiramisù** 20g Biscotti Oreo Spolverata di cacao	**Fornello** versare in un pentolino e riscaldare a fuoco medio **Microonde** versare in un recipiente e scaldare 3 min. (900-950W), mescolare e riscaldare per altri 2 min. Porzionare e servire caldo.
SUPPORTI							
PORZIONI	da **100g** a **140g**	da **50g** a **100g**	da **40g** a **80g**	**75g**	da **80g** a **120g**	da **60g** a **100g**	da **50g** a **100g**
FOOD COST	da **0,80€** a **1,05€**	da **0,50€** a **1,00€**	da **0,50€** a **1,00€**	**0,80€**	da **0,88€** a **1,32€**	da **0,79€** a **1,70€**	da **0,52€** a **1,04€**