

CIOCCOLATO  
al gusto  
**PANNA  
COTTA**  
Preparato per

**BARATTI & MILANO**  
TORINO 1858

NET WT. = 2.82 OZ. (80 g)

6 porzioni

CIOCCOLATO  
al gusto  
**PANNA  
COTTA**  
Preparato per

Preparato per  
**PANNA  
COTTA**  
al gusto  
CIOCCOLATO



**BARATTI & MILANO**  
TORINO 1858

**BARATTI & MILANO**  
TORINO 1858

CIOCCOLATO  
al gusto  
**PANNA  
COTTA**  
Preparato per

**BARATTI & MILANO**  
TORINO 1858

Preparato per  
**PANNA  
COTTA**  
al gusto  
CIOCCOLATO

### Consigli per una buona preparazione

Aggiungere 300ml di latte e 200 ml di panna da montare al contenuto di una busta. Versare in una casseruola il latte e la panna e portare ad ebollizione. Aggiungere poco per volta il contenuto della busta, mescolando ed eliminando gli eventuali grumi.

Portare ad ebollizione e far bollire sempre mescolando per 3 minuti a fuoco moderato.

Versare in uno stampo unico o in 6 stampini monodose. La Panna Cotta è pronta per essere smodellata dopo ½ ora a temperatura ambiente e 4 ore in frigorifero.

### Hints for perfect preparation

Add 300 ml of milk and 200 ml of whipping cream to the contents of a sachet. Pour the milk and cream into a saucepan and bring to the boil. Add the contents of the sachet a little at a time, stirring and eliminating any lumps.

Bring to the boil, stirring continuously for 3 minutes over a medium heat.

Pour the mixture into a single mould or 6 single moulds. The Cream pudding is ready to serve after 30 minutes at ambient temperature and 4 hours in the refrigerator.

Le immagini sull'astuccio rappresentano suggerimenti di presentazione

BARATTI & MILANO S.r.l. - TORINO 1858  
Via Don Orione 119/C - 12042 Bra (Cuneo)  
Stabilimento di Novi Ligure (AL), Strada Serravalle, 73 - Italia

Lo stemma sabaudo che nelle confezioni Baratti & Milano attestava la qualifica di Fornitrice della Casa Reale.



The Savoy coat of arms on Baratti & Milano boxes, certified the company's earlier position as Purveyors to the Royal Household.

Preparato in polvere per panna cotta al gusto di cioccolato. Ingredienti: zucchero, cacao magro, gelatina alimentare, fecola di patate, gelificante: carragenina, stabilizzante: gomma xantano, aromi naturali (latte). Senza glutine. / Powder mix for chocolate flavour cream pudding. Ingredients: sugar, fat-reduced cocoa, edible gelatin, potato starch, gelling agent: carrageenan, stabilizing agent: Xanthan gum, natural flavours (milk). Gluten free. / Pulverzubereitung für Sahnepudding mit Schokoladengeschmack. Zutaten: Zucker, Magerkakaó, Speisegelatine, Stärke von Kartoffeln, Geliermittel: Carrageen, Stabilisierern: Gummi Xantano, natürlichen Aromen (Milch). Glutenfreie. / Préparation en poudre pour panna cotta au chocolat. Ingrédients: sucre, cacao maigre, gélee alimentaire, fécula de pommes de terre, gélifiant: carraghénane, stabilisant: gomme xantano, arômes naturels (lait). Sans gluten. / Preparado en polvo para nata cocida de chocolate. Ingredientes: azúcar, cacao magro, gelatina alimenticia, fécula de patatas, gelificante: carragenina, estabilizador: goma xantana, aromas naturales (leche). Sin gluten.

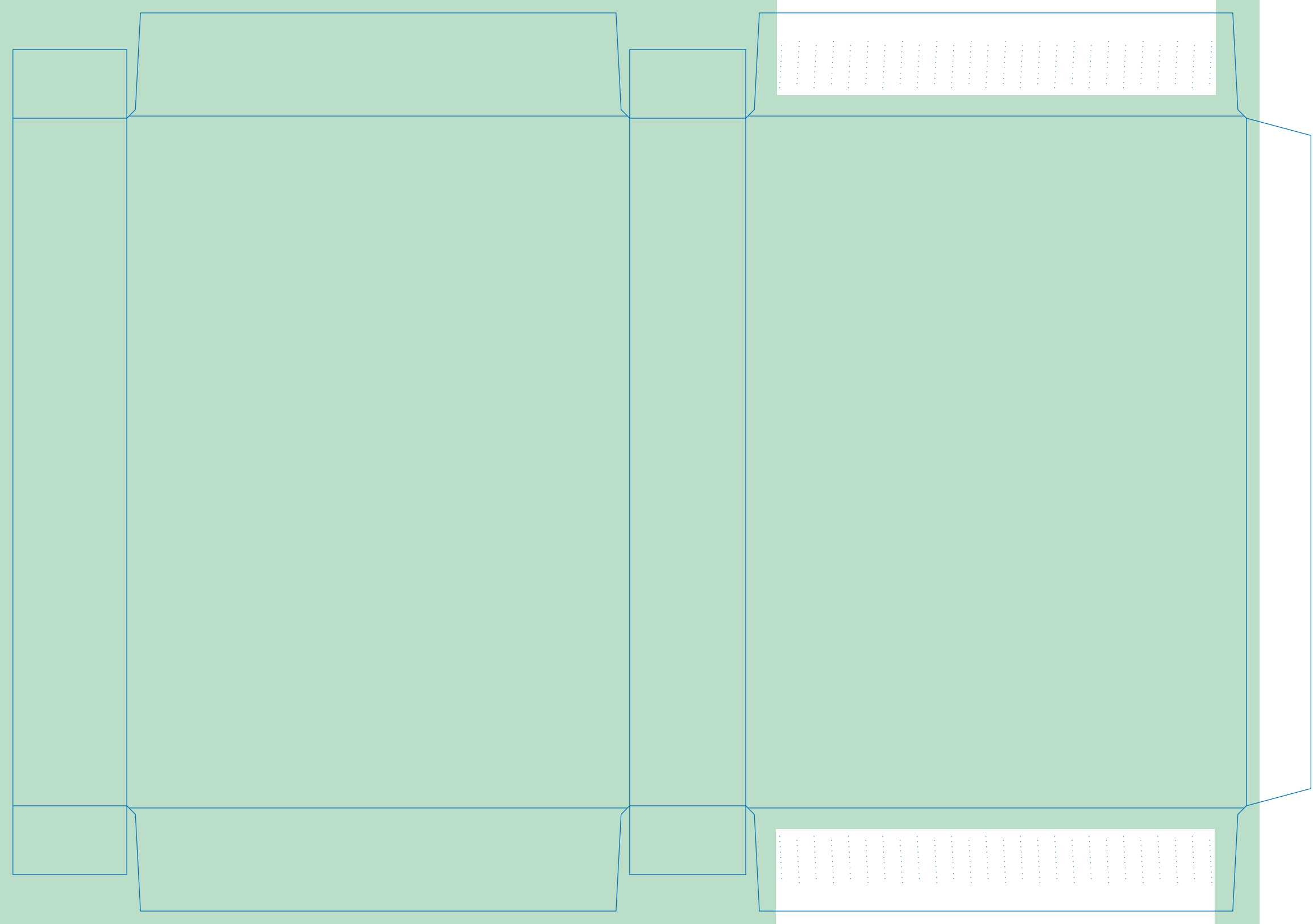
| Valori nutrizionali medi per 100 g * / Average nutritional values per 100 g * / Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g Produkt * / Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g * / Valores nutricionales medios por 100 g * |                   |
|---|-------------------|
| Energia / Energy / Energie / Énergie / Valor energético   | 977 kJ / 236 kcal |
| Grassi / Fat / Fett / Graisses / Grasas   | 14,1 g            |
| di cui / of which / davon / dont / de las cuales  |                   |
| Acidi grassi saturi / Saturates / Gesättigte Fettsäuren / Acides gras saturés / Ácidos grasos saturados   | 8,3 g             |
| Carboidrati / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides / Hidratos de Carbono  | 15,5 g            |
| di cui / of which / davon / dont / de los cuales  |                   |
| Zuccheri / Sugars / Zucker / Sucres / Azúcares  | 14,5 g            |
| Proteine / Protein / Eiweiß / Proteínas / Proteínas   | 4,3 g             |
| Sale / Salt / Salz / Sel / Sal  | 0,13 g            |

\* Riferiti al prodotto preparato con latte parzialmente scremato e panna / For product made from low-fat milk and cream / Die Angaben beziehen sich auf das Produkt mit teilentrahmter Milch und Sahne / Se rapportant au produit préparé avec du lait demi-écrémé et de la crème / Referido a un producto preparado con leche parcialmente desnatada y nata.

Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedere sull'aletta laterale / Best before end: see side / Mindestens haltbar bis Ende: siehe Seite / A consommer de préférence avant fin: voir sur le côté / Consumir preferentemente antes del fin: vease al lado.

80 g e  
2.82 OZ.



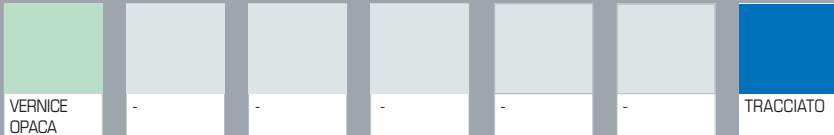


JOB INFORMATION

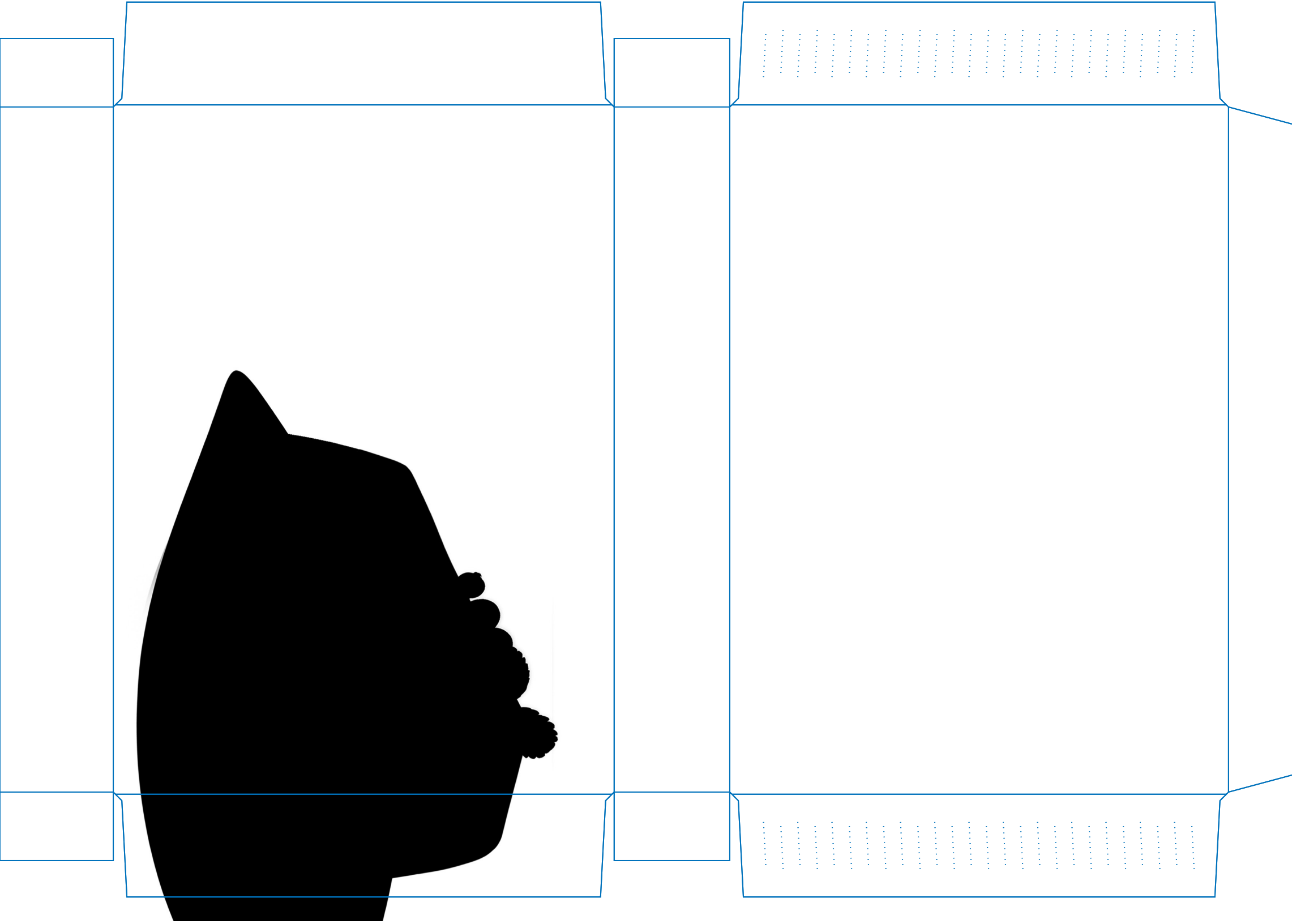
JOB NR: 60538  
CLIENT: ELAH / BARATTI  
JOB DESCRIPTION: AST PANNA COTTA

DATE: 24 / 11 / 2017  
DIMENSION ARTWORK: 145.54.214mm  
NOTE:

COLOURS



VERNICE OPACA - - - - - TRACCIATO

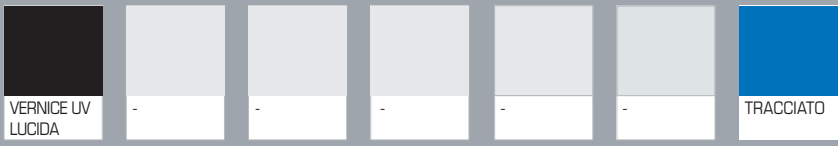


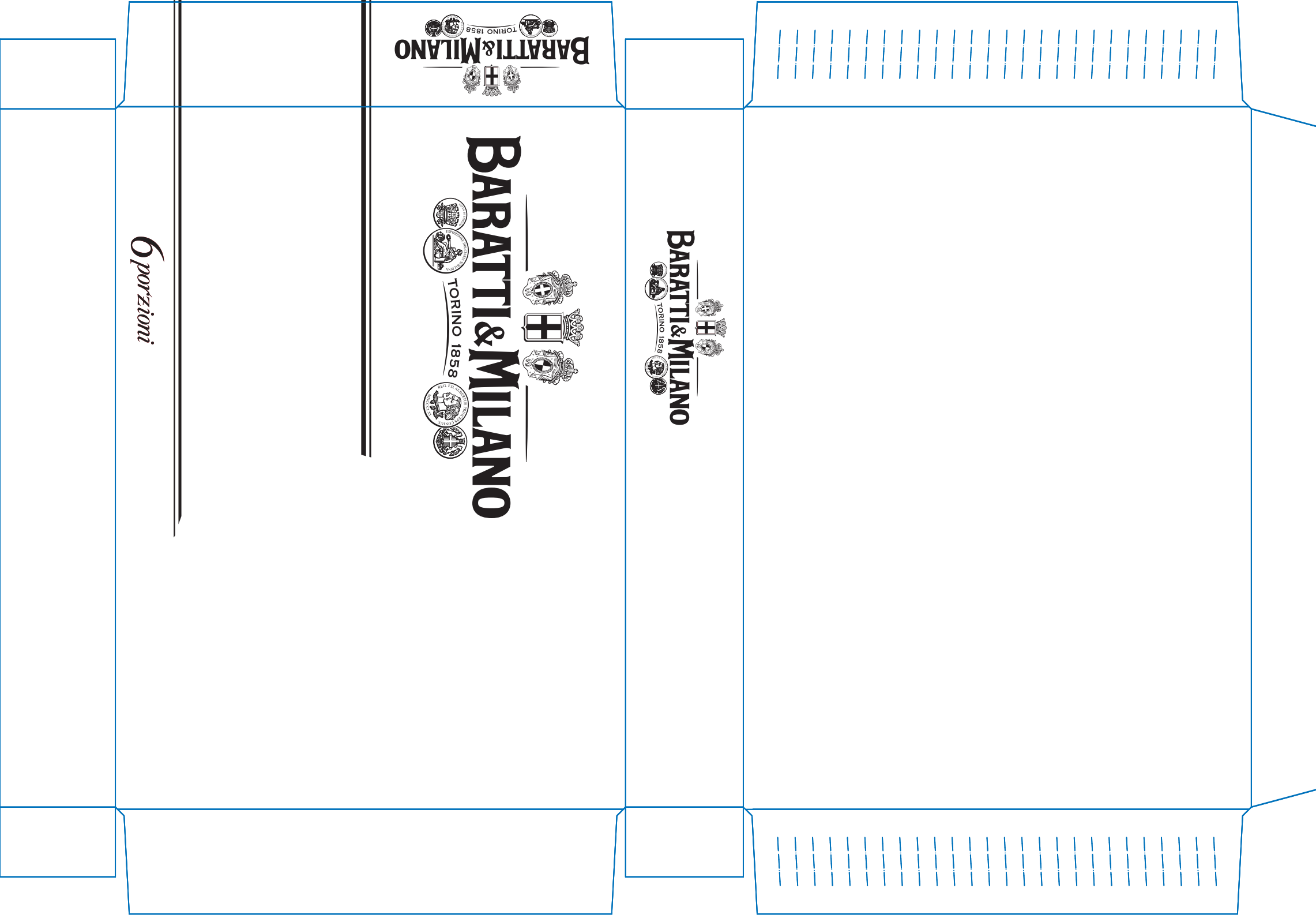
JOB INFORMATION

JOB NR: 60538  
CLIENT: ELAH / BARATTI  
JOB DESCRIPTION: AST PANNA COTTA

DATE: 24 / 11 / 2017  
DIMENSION ARTWORK: 145.54.214mm  
NOTE:

COLOURS





JOB INFORMATION

JOB NR: 60538  
CLIENT: ELAH / BARATTI  
JOB DESCRIPTION: AST PANNA COTTA

DATE: 24 / 11 / 2017  
DIMENSION ARTWORK: 145.54.214mm  
NOTE:

COLOURS

