

Nuevos postres sin lactosa DHUL

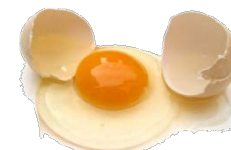


Orígenes, historia y valores

- En 1967, por una sobreproducción de huevos, un matrimonio de Granada, propietario de una granja, empezó a hacer flanes “De Huevo y Leche” (DHUL).
- Se comercializaron a escala local; primero por Andalucía y en pocos años por toda España.
- Todo se elabora con métodos tradicionales y con los mejores ingredientes.

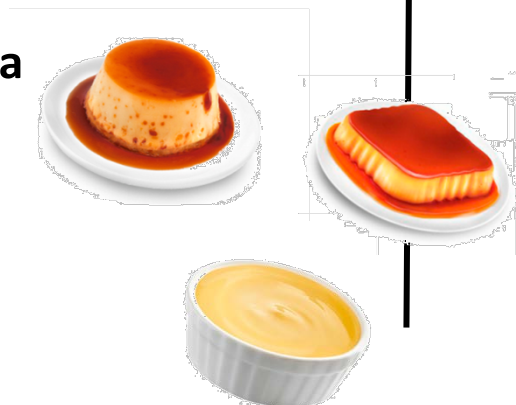
Ingredientes de los postres de toda la vida

- Leche
- Huevo
- Azúcar
- Arroz
- Harina



Postres de toda la vida

- Flan de huevo
- Natillas
- Arroz con leche
- Crema catalana



Nuevos postres sin lactosa DHUL

Postres Dhul

-Flanes:

- de huevo
- de queso
- de café
- de coco
- bizcocho y miel
- Dulce de leche
- Galleta



- Postres de oro:

- Tiramisú
- Profiteroles
- Capuccino
- Tartufo
- Tarta al whisky



Postres familiares:

- Flan de vainilla
- Natillas de vainilla
- Natillas de chocolate
- Arroz con leche



Postres Dhul sin lactosa

- Flan de huevo
- Flan de huevo y queso
- Flan de vainilla
- Natilla de chocolate
- Natilla de vainilla
- Arroz con leche
- Crema catalana

