

Entremets saveur Citron

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Entremets

Réf. : 05EN35

Préparation déshydratée pour entremets à chaud sucré saveur citron.

Ingrédients :

Sucre, colorant : extrait de curcuma, amidon de maïs, gélifiant : carraghénane, arôme naturel citron.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Faire cuire la préparation en mélangeant doucement et retirer du feu dès ébullition. Verser dans les récipients de votre choix et laisser refroidir 2 heures.

Conservation : DDM : 2 ans. Garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec et frais.

Dosage : 100 grammes de poudre pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Boite de 500g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	386,3 kcal 1639,1 kJ	77 kcal 325,4 kJ
Matières grasses	0 g	1,4 g
dont acides gras saturés	0 g	0,8 g
Glucides	95,8 g	13,1 g
dont sucres	89,5 g	12,3 g
Protéines	0 g	3 g
Sel	0,1 g	0,1 g

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

*Tél. 02 41 57 15 15
<http://www.nectarys.com>
contact@nectarys.com*

Page 1/1 - Date d'impression : 20-04-2024