

Entremets à la Noix de Coco

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Entremets

Réf. : 05EN105

Préparation déshydratée pour entremets saveur noix de coco.

Ingrédients :

Sucre, noix de coco râpée (8%), amidon de maïs, gélifiant : carraghénane, arôme.

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 : 110g de poudre pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Boite de 550g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	412 kcal 1747,9 kJ	82,3 kcal 348 kJ
Matières grasses	5,4 g	1,9 g
dont acides gras saturés	5 g	1,3 g
Glucides	89,5 g	13,2 g
dont sucres	83,3 g	12,4 g
Protéines	0,6 g	3 g
Sel	0,1 g	0,1 g

Autres parfums :

