

Entremets à froid saveur Café

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Entremets

Réf. : 05EF20

Préparation déshydratée pour entremets à froid saveur café.

Ingrédients :

Sucre, maltodextrine, café soluble (8,7%), gélifiants : alginate de sodium - E450iii - E516, amidon modifié (pomme de terre), sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), émulsifiants : E471 E472a, protéine de **lait**, stabilisant : E340ii.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans 1/10ème du lait froid nécessaire. Battre vigoureusement pendant 2 minutes. Ajouter progressivement le reste du lait froid et mélanger lentement. Verser dans les récipients de votre choix et placer au frais 2 à 3 heures.

Conservation : DDM: 2 ans à température ambiante. Conserver le produit dans un endroit sec et frais, bien refermer après usage.

Dosage : 85g par litre de lait.

Conditionnement : Boite de 450g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	352,3 kcal 1493,5 kJ	70 kcal 295,8 kJ
Matières grasses	1,8 g	1,6 g
dont acides gras saturés	1,7 g	1 g
Glucides	80,4 g	10,7 g
dont sucres	62,3 g	9,1 g
Protéines	0,9 g	3,1 g
Sel	2,9 g	0,3 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 : 01-05-2024