

## Entremets à froid saveur Vanille

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Entremets

**Réf.** : 05EF05

### Préparation déshydratée pour entremets à froid saveur vanille

#### Ingrédients :

Sucre, maltodextrine, gélifiants : alginate de sodium-E450iii-E516, amidon modifié, colorants : extrait curcuma-E160a, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), arôme, 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 pour 1 litre de lait.

**Conditionnement** : Boîte de 425g. Carton de 12 boîtes.

#### Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	375,5 kcal 1593,1 kJ
Matières grasses	1,8 g
dont acides gras saturés	1,6 g
Glucides	88,4 g
dont sucres	68,5 g
Protéines	0,2 g
Sel	2,8 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](mailto:contact@nectarys.com)*

*Page 1/1 - Date d'impression : 17-04-2024*