

Entremets à froid saveur citron

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Entremets

Réf. : 05EF35

Préparation déshydratée pour entremets à froid saveur citron

Ingrédients :

Sucre, colorant: extrait curcuma, maltodextrine, gélifiants: alginate de sodium-E450iii-E516, amidon modifié, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), arôme naturel de citron, 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 : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM : 24 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : 85g de préparation pour 1 litre de lait.

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

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	375 kcal 1589 kJ	71,8 kcal 303,3 kJ
Matières grasses	1,8 g	1,6 g
dont acides gras saturés	1,6 g	1 g
Glucides	88,1 g	11,4 g
dont sucres	74,4 g	10,1 g
Protéines	0,2 g	3,1 g
Sel	2,7 g	0,3 g

Autres parfums :

