

Mousse Café

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Mousses

Réf. : 05MS20

Préparation déshydratée pour mousse saveur café.

Ingrédients :

Sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), café soluble (10%), amidon modifiée (pommes de terre), émulsifiants : E471 E472a, protéine de **lait**, gélifiant : carraghénane, stabilisants : E340ii-E450iii-E339ii.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Battre pendant 3 minutes pour obtenir un mélange homogène. Servir frais.

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

Dosage : 334 grammes par litre de lait.

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

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	460 kcal 1942,7 kJ
Matières grasses	19,8 g
dont acides gras saturés	17,8 g
Glucides	65,8 g
dont sucres	53,3 g
Protéines	2,9 g
Sel	0,5 g

Autres parfums : Cappuccino, caramel, cacao, cacao noir, citron, fraise framboise, noix de coco, nougat, poire, praliné, straciatella, tiramisu, vanille.

