

Mousse sucrée au cacao

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Mousses

Réf. : 05MS10

Préparation déshydratée pour mousse au cacao

Ingrédients :

Poudre de cacao maigre (27,8%), sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), émulsifiants : E471 E472a, amidon modifiée (pommes de terre), 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 : Boîte de 500g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	467,4 kcal 1966,8 kJ
Matières grasses	23,3 g
dont acides gras saturés	20,1 g
Glucides	51,3 g
dont sucres	35,7 g
Protéines	8,6 g
Sel	0,5 g

Autres parfums : Café, cappuccino, caramel, cacao noir, citron, fraise framboise, noix de coco, nougat, poire, praliné,

straciatella, tiramisu, vanille.

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 : 25-04-2024