NECTARYS

Mousse saveur Citron

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Mousses

Réf. : 05MS35

Préparation déshydratée pour mousse saveur citron.

Ingrédients :

Sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), amidon modifié (pomme de terre), émulsifiants: E471-E472a, colorant : extrait curcuma, protéine de **lait**, gélifiant: carraghénane, arôme naturel de citron, 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	487 kcal 2057,6 kJ
Matières grasses	19,9 g
dont acides gras saturés	17,9 g
Glucides	74,9 g
dont sucres	62 g
Protéines	2,2 g
Sel	0,5 g

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

Tél. 02 41 57 15 15
http://www.nectarys.com
contact@nectarys.com