

Mousse saveur Poire

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Mousses

Réf. : 05MS90

Préparation déshydratée pour mousse saveur poire.

Ingrédients :

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

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 : 300 grammes par litre de lait.

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

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	499,5 kcal 2089,6 kJ
Matières grasses	21,3 g
dont acides gras saturés	19,2 g
Glucides	73,5 g
dont sucres	60 g
Protéines	2,3 g
Sel	0,5 g

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

