NECTARYS

Mousse saveur Praliné

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Mousses

Réf. : 05MS40

Préparation déshydratée pour mousse saveur praliné.

Ingrédients :

Sucre, farine de praliné 20% (**noisettes**), sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), émulsifiants : E471 E472a, amidon modifiée (pomme de terre), protéine de **lait**, poudre de cacao 2%, 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	494,6 kcal 2085,2 kJ
Matières grasses	23,2 g
dont acides gras saturés	18,6 g
Glucides	64,4 g
dont sucres	52,2 g
Protéines	5,4 g
Sel	0,5 g

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

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