NECTARYS

Mousse Nougat

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Mousses

Réf. : 05MS145

Préparation déshydratée pour mousse sucrée à base de poudre de nougat de Montélimar

Ingrédients :

Sucre, poudre de nougat de Montélimar 28% (**?uf**, **amandes**), sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), émulsifiants : E471 E472a, amidon modifiée (pomme de terre), protéines 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 : 450 grammes / litre de lait.

Conditionnement : Boite de 565g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	506,2 kcal 2133,7 kJ
Matières grasses	24,7 g
dont acides gras saturés	18,6 g
Glucides	66,4 g
dont sucres	51 g
Protéines	4,3 g
Sel	0,4 g

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