

## Flocons de pomme sans sucre ajouté

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Flocons de fruits

**Réf.** : 25PF05

**Pommes fraîches réduites en purée et déshydratées sur cylindre sécheur (procédé HATMAKER) avec un support d'amidon. Sans matière grasse hydrogénée - Sans exhausteur de goût (glutamate)**

### Ingrédients :

Pomme 75%, amidon de maïs (25%), auxiliaire technologique : lécithine de tournesol (E322) (<1%)

**Suggestion** : 1 kg de flocon équivaut à 7kg de pommes fraîches.

**Mode d'emploi** : Mélanger la préparation déshydratée dans la quantité d'eau nécessaire. Laisser reposer quelques minutes. Servir.

**Conservation** : DDM : 2 ans dans l'emballage d'origine fermé, dans un local sec à une température inférieure à 23°C

**Dosage** : 200g de préparation pour 1 litre d'eau.

**Conditionnement** : Sachet de 1kg. Carton de 5 sachets.

### Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	1471 kJ / 348 kcal
Matières grasses	1,5 g
Acides gras saturés	0,68 g
Glucides	87,3 g
dont sucres	36,3 g
Protéines	1,7 g
Sel	0,06 g

### Autres parfums :

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](mailto:contact@nectarys.com)

