

Flocons de banane sans sucre ajouté

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Flocons de fruits

Réf. : 25PF15

Banane fraîches (origine : Équateur) réduites en purée et déshydratées sur cylindre sécheur (procédé HATMAKER).

Ingrédients :

Banane 100%

Suggestion : 1 kg de flocon équivaut à 5 à 6 kg de bananes 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	1517 kJ / 363 kcal
Matières grasses	0,2 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	86 g
dont sucres	55 g
Protéines	3,6 g
Sel	0,0225 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

