

## Entremets à Froid saveur Abricot

Spécial Santé - Desserts - Biscuits sans sucre - Desserts édulcorés à l'aspartame

**Réf.** : 35ASF85 : 1L

### Préparation déshydratée pour entremets à froid édulcoré à l'aspartame saveur abricot

#### Ingrédients :

Maltodextrine, gélifiants : alginate de sodium-E450iii-E516, colorants : E160a-betterave poudre, arôme, édulcorant : aspartame. CONTIENT UNE SOURCE DE PHENYLALANINE

**Suggestion** : En dessert, accompagné d'un biscuit.

**Mode d'emploi** : Verser une partie du lait froid sur la poudre tout en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution. Ajouter progressivement le reste du lait tout en remuant. Verser dans des ramequins, placer au frais pendant une heure minimum.

**Conservation DLUO** : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM : 18 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

**Dosage** : 30g par litre de lait.

**Conditionnement** : Carton de 100 sachets de 30g/1L Disponible en sachet pour 5 litres ou pour 10 litres.

#### Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g d'entremets*
Energie	317,6 kcal 1344,6 kJ	53,9 kcal 227,5 kJ
Matières grasses	0,2 g	1,5 g
dont acides gras saturés	0,1 g	0,9 g
Glucides	74,9 g	6,9 g
dont sucres	5,6 g	4,6 g
Fibres	5,5 g	0,2 g
Protéines	1,2 g	3,2 g
Sel**	6,6 g	0,3 g

\*Préparé selon le mode d'emploi avec du lait 1/2 écrémé

**\*\*Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium**

**Autres parfums** : café, caramel, chocolat, citron, fraise framboise, noix de coco, pistache, praliné, 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](mailto:contact@nectarys.com)*

*Page 1/1 - Date d'impression : 19-01-2022*