

Garniture Pâtissière à froid saveur Vanille

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

Réf. : 35CPA05

Préparation déshydratée pour garniture pâtissière édulcorée à l'aspartame saveur vanille.

Ingrédients :

Amidon modifié (pommes de terre), maltodextrine, poudre de **lait** demi-écrémé, arôme, colorants: extrait de curcuma-E160a, épaississant : gomme xanthane, édulcorant: aspartame, émulsifiant : lécithine de **soja**.

CONTIENT UNE SOURCE DE PHENYLALANINE

Suggestion : Crème dessert, garniture de gâteaux.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Mélanger 1 minute en vitesse lente, puis 3 minutes en vitesse rapide. La crème est prête.

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 : 180g pour 1 litre de lait.

Conditionnement : sachet de 180g - Carton de 100.

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de garniture pâtissière*
Energie :	384,2 kcal 1628,9 kJ	97,6 kcal 412,9 kJ
Matières grasses	2,4 g	1,7 g
dont acides gras saturés	1,8 g	1,1 g
Glucides	84,8 g	16,8 g
dont sucres	10,4 g	5,5 g
Protéines	5,5 g	3,6 g
Sel	0,5 g	0,2 g

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

Autres parfums : Café, Cacao

