

## Suprême

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

Réf. : 35CRA30

### Préparation déshydratée pour suprême édulcoré à l'aspartame

#### Ingrédients :

Amidon de maïs, poudre de lait demi-écrémé, blancs d'œufs, colorants : extrait curcuma-E160a, jaunes d'œufs, gélifiant : carraghénane, arôme, émulsifiant : lécithine de soja, édulcorant : aspartame.

CONTIENT UNE SOURCE DE PHENYLALANINE

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

**Mode d'emploi :** Porter la quantité de lait nécessaire à ébullition. Délayer la poudre dans la crème liquide et la verser dans le lait chaud. Porter à ébullition et laisser cuire 2 à 3 minutes à petit feu en remuant constamment. Verser dans les récipients de votre choix et laisser refroidir 2 heures.

**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 :** 60g pour 1 litre de lait + crème.

**Conditionnement :** sachet de 60g - Carton de 100.

#### Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de suprême*
Energie :	372,6 kcal 1567,5 kJ	64,5 kcal 271,7 kJ
Matières grasses	4,7 g	1,7 g
dont acides gras saturés	3 g	1 g
Glucides	70 g	8,3 g
dont sucres	13,4 g	5,1 g
Protéines	12,9 g	3,8 g
Sel	0,5 g	0,1 g

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

**Autres parfums :**

