

Entremets à froid saveur Praliné

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

Réf. : 35ASF40 :1L

Préparation déshydratée pour entremets à froid édulcoré à l'aspartame saveur praliné

Ingrédients :

Farine de praliné 40,5% (**noisettes**), maltodextrine, gélifiants : alginate de sodium-E450iii-E516, cacao en poudre, 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 : 30 g de préparation pour 1 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	315,2 kcal 1325,4 kJ	53,8 kcal 227 kJ
Matières grasses	5,9 g	1,7 g
dont acides gras saturés	0,7 g	0,9 g
Glucides	50,9 g	6,2 g
dont sucres	22,7 g	5,1 g
Fibres	14 g	0,4 g
Protéines	7,7 g	3,4 g
Sel**	8,7 g	0,4 g
Calcium	1493,7 mg	157 mg

*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 : Abricot, Chocolat, Café, Citron, Fraise Framboise, Pistache, Vanille, Caramel, Noix de coco.

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*

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