

Mousse saveur Praliné

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

Réf. : 35MSA46 : 1/2L

Préparation déshydratée pour mousse édulcorée à l'aspartame saveur praliné

Ingrédients :

Maltodextrine, farine de praliné (26,3%) (**noisettes**), matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), émulsifiants : E471 E472b, amidon modifié (pomme de terre), protéines de **lait**, poudre de cacao (2,6%) gélifiant : carraghénane, stabilisants : E340ii-E3450iii-E339ii, édulcorant : aspartame.

CONTIENT UNE SOURCE DE PHENYLALANINE

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer la préparation dans la quantité de lait froid nécessaire dans la cuve d'un batteur. Fouetter 1 minute à petite vitesse puis 4 minutes à grande vitesse. Mettre au frais 3 heures au 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 : 240g de préparation pour 1 litre de lait froid.

Conditionnement : Carton de 100 sachets de 120g

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g de mousse*
Energie	522,7 kcal 2201,4 kJ	138,3 kcal 582,5 kJ
Matières grasses	30,1 g	7,1 g
dont acides gras saturés	25,2 g	5,6 g
Glucides	52,1 g	13,8 g
dont sucres	15,9 g	6,8 g
Protéines	8,4 g	4,3 g
Sel**	0,6 g	0,2 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, Cappuccino, Citron, Cacao, Fruits rouges, Straciatella, Tiramisu, Vanille, 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