NECTARYS

# Garniture Patissière Vanille à Froid

## Spécial Santé - Desserts - Biscuits sans sucre - Desserts édulcorés au D'LYSFLORE

**Réf.** : 35CPS05

**Préparation déshydratée pour garniture pâtissière édulcorée au D'LYSFLORE saveur Vanille**

**Ingrédients** :

Amidon modifié (pommes de terre), maltodextrine, poudre de **lait** demi-écrémé, édulcorant: (fructose, oligo-fructoses, sucralose (E955), arôme), arôme, colorants: extrait curcuma-E160a, épaississant : gomme xanthane, émulsifiant : lécithine de **soja**.

**Suggestion** : Indiqué dans le cadre des régimes d'apport énergétique contrôlé : hypocaloriques, hypoglucidiques, de type diabétique.

**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 par litre de lait.

**Conditionnement** : sachet de 180g. Carton de 100.

**Analyse nutritionnelle** :

| | Pour 100g de poudre | Pour 100g de garniture* |
|---|---|---|
| Energie : | 387,1 kcal<br>1640,6 kJ | 98 kcal<br>414,7 kJ |
| Matières grasses | 2,2 g | 1,6 g |
| dont acides gras saturés | 1,7 g | 1 g |
| Glucides | 86 g | 17,2 g |
| dont sucres | 9,6 g | 5,4 g |
| Fibres | 2 g | 0,3 g |
| Protéines | 4,8 g | 3,5 g |
| Sel | 0,5 g | 0,2 g |

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

**Autres parfums** :

*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*