NECTARYS

# Dessert Glacé édulcoré au cacao

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

**Réf.** : 35CGS10 : 250mL ; 35CGS11 : 1L

**Préparation déshydratée pour dessert glacé édulcoré au D'LYSFLORE au cacao**

**Ingrédients** :

Maltodextrine, poudre de cacao maigre (20%), matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), paillettes chocolat ( **lait**), émulsifiants : E471-E472b, édulcorant : fructose, oligo-fructoses, sucralose (E955), arôme, protéines de **lait**, gélifiant : alginate de sodium, stabilisants : E340ii-E450iii-E516, lécithine de tournesol.

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

**Mode d'emploi** : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Battre pendant 3 minutes à vitesse lente puis 5 minutes à vitesse rapide. Répartir dans les coupes et les laisser environ 3 heures au congélateur avant de servir.

**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** : 300g par litre de lait.

**Conditionnement** : Sachet de 75g/250 mL, carton de 100. Sachet de 300g/1L, carton de 10.

**Analyse nutritionnelle** :

| | Pour 100 g de poudre | Pour 100 g de dessert glacé* |
|---|---|---|
| Energie | 493,5 kcal<br>2074,4 kJ | 149,3 kcal<br>627,9 kJ |
| Matières grasses | 28,1 g | 7,7 g |
| dont acides gras saturés | 24,8 g | 6,4 g |
| Glucides | 45,7 g | 14,3 g |
| dont sucres | 8 g | 5,4 g |
| Fibres | 10,2 g | 2,4 g |
| Protéines | 9,5 g | 4,7 g |
| Sel** | 1 g | 0,3 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, Fruits Rouges, Neutre, Vanille.

*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*