

Entremets au cacao

Spécial Santé - Desserts - Biscuits sans sucre - Desserts Sans sucre ajouté

Réf. : 35EN10 : 1L

Préparation déshydratée pour entremets à chaud sans sucre ajouté au cacao

Ingrédients :

Poudre de cacao maigre (45,8%), amidon de maïs, gélifiant : carraghénane.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer progressivement la préparation dans du lait. Faire cuire la préparation, tout en remuant, et retirer du feu dès ébullition. Verser dans les récipients de votre choix et laisser refroidir deux 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 : 25g par litre de lait.

Conditionnement : sachet de 25g - Carton de 100.

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g d'entremet*
Energie	311 kcal 1297,9 kJ	52,5 kcal 220,9 kJ
Matières grasses	5,2 g	1,6 g
dont acides gras saturés	3,2 g	1 g
Glucides	45,2 g	5,8 g
dont sucres	5,6 g	4,6 g
Protéines	10,6 g	3,5 g
Sel**	0,6 g	0,1 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 : Abricot, Café, Citron, Fraise Framboise, Pistache, Praliné, 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*

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