

## Entremets saveur Praliné

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

**Réf.** : 35EN40 : 1L

**Préparation déshydratée pour entremets à chaud sans sucre ajouté saveur praliné.**

### Ingrédients :

Farine de praliné (55,7%) ( **noisettes**), amidon de maïs, gélifiant : carraghénane, poudre de cacao.

**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** : 23g par litre de lait.

**Conditionnement** : Dosette de 23g - Carton de 100 dosettes.

### Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g d'entremet*
Energie	372,5 kcal 1561,4 kJ	53,3 kcal 224,7 kJ
Matières grasses	8,3 g	1,7 g
dont acides gras saturés	1 g	0,9 g
Glucides	58,7 g	6 g
dont sucres	34,6 g	5,3 g
Protéines	9,1 g	3,4 g
Sel**	0,4 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, Cacao, Citron, Fraise Framboise, Pistache, 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](mailto:contact@nectarys.com)*

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