

## Mousse saveur Vanille

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

**Réf.** : 35MS05 : 1/2L

**Préparation déshydratée pour mousse sans sucre ajouté saveur vanille.**

### Ingrédients :

Maltodextrine, matière grasse végétale hydrogénée (palme), émulsifiants: E471-E472b, amidon modifié (pomme de terre), protéine de **lait**, colorants : extrait curcuma-E160a, gélifiant: carraghénane, arôme, stabilisants : E340ii-E450iii-E339ii.

**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.

**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** : 140 g pour 1 litre de lait.

**Conditionnement** : sachet de 70g - Carton de 100 dosettes.

### Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g de mousse*
Energie	578,4 kcal 2436,9 kJ	111,4 kcal 469,4 kJ
Matières grasses	40 g	6,2 g
dont acides gras saturés	37,7 g	5,4 g
Glucides	48,6 g	10 g
dont sucres	7,3 g	4,9 g
Fibres	0,7 g	0,1 g
Protéines	5,8 g	3,6 g
Sel**	1 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, Cacao, Citron, Fraise Framboise.

*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 : 28-03-2024*