

## Gâteau de Riz saveur Vanille

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

Réf. : 35GR05

**Préparation déshydratée pour gâteau de riz sans sucre ajouté saveur vanille.**

### Ingrédients :

Riz (67,4%), maltodextrine, colorants : extrait de curcuma - E160a, gélifiant : carraghénane, arôme.

*Les matières présentes dans la recette n'apportent pas d'allergènes directs.*

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

**Mode d'emploi :** Délayer la préparation dans la quantité de lait nécessaire. Porter à ébullition. Laisser cuire pendant environ 15 - 20 minutes sans cesser de remuer. Verser dans les récipients de votre choix et laisser refroidir pendant 2 heures.

**Conservation DLUO :** Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM : 24 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

**Dosage :** 95 grammes pour 1 litre de lait.

**Conditionnement :** Dosette de 95g. Carton de 60 dosettes.

### Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre
Energie	356,7 kcal 1513,9 kJ
Matières grasses	0,4 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	82,6 g
dont sucres	2,8 g
Fibres	1,3 g
Protéines	5 g
Sel*	0,1 g

\*Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

**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](mailto:contact@nectarys.com)*

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