

## Gâteau de Semoule Vanille

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

Réf. : 35GS05

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

### Ingrédients :

Semoule de **blé** (76,5%), maltodextrine, gélifiant : carraghénane, colorants : extrait de curcuma-E160a, arôme.

**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 5 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** : 70 grammes pour 1 litre de lait.

**Conditionnement** : Dosette de 70g. Carton de 60 dosettes.

### Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre
Energie	352,5 kcal 1496,5 kJ
Matières grasses	0,8 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	76 g
dont sucres	4,9g
Fibres	1,3 g
Protéines	9,7 g
Sel**	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 :**

*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*