

Garniture Pâtissière à froid saveur Vanille

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

Réf. : 35CP05

Préparation déshydratée pour garniture pâtissière à froid sans sucre ajouté saveur vanille.

Ingrédients :

Amidon modifié (pommes de terre), poudre de **lait** demi-écrémé, maltodextrine, arôme, colorants : extrait curcuma-E160a, épaississant : gomme xanthane, émulsifiant : lécithine de **soja**.

Suggestion : Crème dessert, garniture de gâteaux.

Mode d'emploi : Délayer la poudre dans la quantité de lait nécessaire. Mélanger 1 minute en vitesse lente, puis 3 minutes en vitesse rapide. La crème est prête.

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 : 160g pour 1 litre de lait.

Conditionnement : sachet de 160g - Carton de 100.

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de garniture*
Energie :	386,8 kcal 1638,7 kJ	93 kcal 393,3 kJ
Matières grasses	3,5 g	1,8 g
dont acides gras saturés	2,7 g	1,2 g
Glucides	80,9 g	15,1 g
dont sucres	14,2 g	5,9 g
Fibres	0,7 g	0,1 g
Protéines	7,5 g	3,9 g
Sel	0,6 g	0,2 g

* préparé selon le mode d'emploi avec du lait 1/2 écrémé

Autres parfums :

