

## Moelleux fromage blanc myrtilles

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Biscuits d'accompagnement

Réf. : 25BA34

### Gâteau aux myrtilles semi-confites et au fromage blanc, fourrage myrtille

#### Ingrédients :

Gâteau (80%) : farine **déblé** , **ufs** frais (21%), sucre, huile de colza, myrtilles semi-confites 6%, (myrtilles, sucre, stabilisant : glycérol, dextrose, correcteur d'acidité : acide citrique), fromage blanc 5% ( **lait** écrémé, **ferments lactiques** ), sirop de glucose-fructose, stabilisant (glycérol), arômes naturels, poudres à lever (carbonates de sodium, diphosphates, amidon de **blé** , acide citrique), amidon, sel, émulsifiants : E471-E475.

Fourrage myrtille (20%) : sirop de glucose-fructose, purée de myrtilles 40%, sucre, stabilisant : glycérol, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique, correcteur d'acidité : citrate trisodique, arôme naturel de myrtille.

**Suggestion** : Pour vos desserts?ou pour le goûter.

#### Mode d'emploi :

**Conservation** : Conserver le produit au sec et à l'abri de la chaleur - DDM à la fabrication : 126 jours

#### Dosage :

**Conditionnement** : Sachet de 1 biscuit de 28g - carton de 120

#### Valeurs nutritionnelles moyennes :

par  
pour 100gportion  
(28g)

Energie	386 kcal	108 kcal
	1620 kJ	454 kJ
Matières grasses	15,0 g	4,2 g
dont acides gras saturés	1,6 g	0,5 g
Glucides	58,0 g	16,2 g
dont sucres	36,0 g	10,1 g
Protéines	5,0 g	1,4 g
Sel	0,95 g	0,27 g

**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 : 29-04-2024*