

Dessert D'LYS au cacao

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05CR10

Préparation déshydratée pour dessert crémeux sucré au cacao

Ingrédients :

Sucre, cacao maigre en poudre (20 %), amidon de maïs, gélifiant : carraghénane.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Utilisation classique : Délayer une dose dans 5 litres de lait chaud ou froid. Porter à ébullition et laisser cuire 4 minutes sans cesser de remuer. Utilisation type crème maison : Utiliser cette dose comme précédemment avec 6 litres de lait en y ajoutant 6 jaunes d'œuf et 250 grammes de sucre.

Conservation : DDM: 24 mois. Après utilisation partielle, garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec et frais.

Dosage : 92 à 110 grammes par litre de lait.

Conditionnement : Boite de 550g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	373,9 kcal 1579,7 kJ
Matières grasses	2,3 g
dont acides gras saturés	1,4 g
Glucides	80,2 g
dont sucres	64,7 g
Fibres alimentaires	7,1 g
Protéines	4,6 g
Sel*	0,1 g

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

Autres parfums : Vanille

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*

Page 1/1 - Date d'impression : 29-04-2024