

Dessert D'LYS saveur Vanille

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05CR05

Préparation déshydratée pour Dessert crémeux sucré saveur vanille.

Ingrédients :

Sucre, amidon de maïs, colorants: extrait de curcuma-E160a, gélifiant : carraghénane, arôme.

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'oeuf et 250 grammes de sucre.

Conservation : DDM : 18 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 : Boîte de 550g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	389 kcal 1653 kJ
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0,05 g
Glucides	97 g
dont sucres	84,1 g
Fibres	0,4 g
Protéines	0,1 g
Sel*	0,1 g

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

Autres parfums : Cacao

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 : 19-05-2024