

Suprême des Îles

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05SU05

Préparation déshydratée pour dessert type crème brûlée aromatisé vanille (à base de grains de vanille).

Ingrédients :

Sucre, amidon de maïs, poudre de lait demi-écrémé , blanc d'œuf, colorants : extrait curcuma-E160a, gousse de vanille, jaune d'œuf, gélifiant : carraghénane, arôme, émulsifiant : lécithine de soja.

Suggestion : Au moment de servir, saupoudrer avec la cassonade spéciale et brûler au fer ou au grill.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait et de crème liquide UHT nécessaire. Porter à ébullition et cuire à feu doux 1 minute, sans cesser de remuer. Remplir des ramequins et laisser refroidir.

Conservation : DDM : 18 mois. Après utilisation partielle, garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec et frais.

Dosage : 240 grammes pour 1 litre de lait et 1 litre de crème liquide.

Conditionnement : Boîte de 600g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	388,9 kcal 1643,4 kJ
Matières grasses	2,9 g
dont acides gras saturés	1,7 g
Glucides	83,3 g
dont sucres	59,3 g
Fibres alimentaires	1,1 g
Protéines	7 g
Sel*	0,3 g

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

Autres parfums : Suprême, Suprême orange, Suprême fruits rouges, Suprême catalan

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 : 02-05-2024