

Dessert Glacé saveur Fruits Rouges

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05CG45

Préparation déshydratée pour dessert glacé saveur fruits rouges

Ingrédients :

Sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), maltodextrine, émulsifiants : E471-E472a, protéine de **lait**, gélifiants : alginate de sodium-E450iii-E516, stabilisant : E340ii, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme, colorant : betterave poudre.

Suggestion : En dessert accompagné d'un biscuit ou de crème fouettée

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Battre pendant 3 minutes à vitesse lente puis 5 minutes à vitesse rapide. Répartir dans les coupes et les laisser environ 3 heures au congélateur avant de servir.

Conservation : 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 : 400g de préparation pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Sachet aluminium de 400 g. Carton de 24 sachets.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	465 kcal 1955,9 kJ
Matières grasses	16,1 g
dont acides gras saturés	14,3 g
Glucides	76 g
dont sucres	61 g
Fibres alimentaires	0,6 g
Protéines	3,7 g
Sel*	0,8 g

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

Autres parfums : Cacao, Neutre, Nougat, Straciatella, 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 : 05-05-2024