

**Dessert Glacé saveur Vanille**  
 Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

**Réf.** : 05CG05

**Préparation déshydratée pour dessert glacé saveur vanille avec gousse de vanille**

**Ingrédients :**

Sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), maltodextrine, protéines de **lait**, émulsifiants : E471-E472a, gélifiants : alginate de sodium-E450iii-E516, colorants : extrait curcuma-E160a, arôme, gousse de vanille broyée épuisée, stabilisant : E340ii, lécithine de tournesol.

**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 de 400 g. Carton de 12 sachets

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

	Pour 100g de poudre
Energie	462,8 kcal 1956,7 kJ
Matières grasses	16,1 g
dont acides gras saturés	14,4 g
Glucides	75,4 g
dont sucres	62,1 g
Fibres alimentaires	1,1 g
Protéines	3,6 g
Sel	0,8 g

**Autres parfums :** Cacao, Fruits rouges, Neutre, Nougat, Straciatella

*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 : 04-05-2024*