

Dessert Glacé saveur Straciatella

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05CG150

Préparation déshydratée pour dessert glacé saveur vanille avec des paillettes de chocolat

Ingrédients :

Sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), paillettes chocolat (sucre 55%, pâte de cacao 39%, beurre de cacao 2.5%, poudre de **lait** entier 2%, matière grasse laitière anhydre 1.5%, arôme naturel de vanille), maltodextrine, protéine de **lait**, émulsifiants : E471 E472a, gélifiants : alginate de sodium -E450iii-E516, stabilisant : E340ii, lécithine de tournesol, arôme.

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 : 450g de préparation pour 1 litre de lait

Conditionnement : Sachet de 450 g. Carton de 12 sachets.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	469,5 kcal 1972,9 kJ
Matières grasses	17,3 g
dont acides gras saturés	14,8 g
Glucides	73,8 g
dont sucres	61,4 g
Fibres alimentaires	1,3 g
Protéines	3,9 g
Sel	0,8 g

Autres parfums :

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