

Panna Cotta

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 25PR80

Préparation déshydratée pour panna cotta

Ingrédients :

Sucre, gélifiants : alginate de sodium-E450iii-E516, poudre de **lait** 1/2 écrémé, arôme, émulsifiant : lécithine de **soja**.

Suggestion : Vous pouvez agrémenter votre panna cotta avec des fruits, la servir sur un coulis de fruits rouges ou un sirop de parfum de votre choix.

Mode d'emploi : Diluer la préparation déshydratée dans les quantités de lait et de crèmes nécessaires. Porter à ébullition et cuire à feu doux 2 minutes. Laisser refroidir 3 à 4h au réfrigérateur. Servir seul ou accompagné d'un coulis de fruits rouges ou de miel.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM : 18 mois à température ambiante Après préparation, à conserver au frais et à consommer rapidement

Dosage : Pour 1 litre de panna cotta : 120g de préparation, 1 litre de lait (possibilité de remplacer une partie du lait en crème)

Conditionnement : Boîte de 480g - Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	373,1 kcal 15842 kJ
Matières grasses	0,4 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	90,4 g
dont sucres	90,3 g
Fibres alimentaires	2,2 g
Protéines	0,9 g
Sel	2,8 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 : 04-05-2024