

Garniture Pâtissière Vanille A chaud (Sans sucre ajouté)

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05CP30

Préparation déshydratée pour la réalisation de garniture pâtissière à chaud

Ingrédients :

Amidon de maïs, arôme, colorants : extrait de curcuma-E160a.

Suggestion : Pour garnir vos desserts (choux à la crème, etc.) Possibilité de remplacer le sucre par un édulcorant dans le cadre de régime diabétique

Mode d'emploi : Diluer la préparation déshydratée dans la quantité de lait froid nécessaire. Ajouter le sucre. Porter à ébullition et cuire 2 à 3 minutes.

Conservation : DDM : 24 mois - Conserver le produit dans un endroit frais et sec. A consommer de préférence le jour de la préparation

Dosage : 70g pour 1 litre de lait Possibilité d'ajouter 150g à 200g de sucre par litre de lait

Conditionnement : Sachet 1Kg - Carton de 6

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	348,8 kcal 1482,2 kJ
Matières grasses	0,6 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	87,2 g
dont sucres	3,6 g
Protéines	0,4 g
Sel	0 g

Autres parfums :

