

VOLUMEX

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05CF01

Préparation pour garniture à froid

Ingrédients :

Sucre, matière grasse végétale (palme), sirop de glucose, émulsifiant : E472b, E472a, E322 (soja), **lait** écrémé en poudre, protéines de **lait**, amidon modifié, **lactosérum** , arôme.

Suggestion : Pour vos tartes, fourrer les choux

Mode d'emploi : Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur mélangeur et monter à grande vitesse pendant 4 à 5 minutes.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM: 12 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : 500g pour 1 litre d'eau ou de lait

Conditionnement : Seau de 4kg

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué avec de l'eau	Pour 100g de produit reconstitué avec du lait
Energie	579 kcal 2425 kJ	139 kcal 808 kJ	223 kcal 935 kJ
Matières grasses	37,4 g	12,5 g	13,5 g
dont acides gras saturés	33,3 g	11 g	11,8 g
Glucides	55,7 g	18,6 g	21,8 g
dont sucres	43,7 g	14,6 g	17,8 g
Protéines	5,6 g	1,9 g	4 g
Sel	0,25 g	0,1 g	0,2g

Autres parfums :

