

Crème à la Noix de coco

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05CR105

Préparation déshydratée pour crème à la noix de coco

Ingrédients :

Sucre, amidon de maïs, poudre de lait 1/2 écrémé, noix de coco râpée (7,2%), blanc d'œuf, arôme, jaune d'œuf, gélifiant : carraghénane, émulsifiant : lécithine de soja.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait et de crème liquide nécessaire. Porter à ébullition. Mettre en ramequin et placer au réfrigérateur.

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 : 120g pour 500ml de lait et 500 ml de crème liquide

Conditionnement : Boîte de 480g Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	412,7 kcal 1738,5 Kj
Matières grasses	7,4 g
dont acides gras saturés	6,1 g
Glucides	78,6 g
dont sucres	53,9 g
Fibres alimentaires	0,5 g
Protéines	7,3 g
Sel*	0,3 g

*Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

Autres parfums :

Caramel beurre salé

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 : 03-05-2024