NECTARYS

CREMOLA

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05CP60 :10kg - 05CP61 :5Kg

Préparation de base déshydratée à froid pour crème pâtissière à base de matière grasse végétale

Ingrédients :

Sucre, amidon modifié, poudre de **lactosérum** , poudre de **lait** écrémé, matière grasse végétale (Huile de coco raffinée, sirop de glucose, protéine de **lait**), épaississants : alginate de sodium (stabilisants : E516 -E450) - carraghénanes, émulsifiant : E472b, arômes,colorants :extraits de curcuma et de paprika

Traces possibles de céréales contenant du gluten et dérivés

Suggestion :

Mode d'emploi : Verser la poudre dans l?eau froide. Fouetter énergiquement jusqu?à hydratation complète de la poudre. Laisser reposer 10 minutes

Conservation : DDM: 12 mois. Conditions de conservation :Dans un endroit frais et sec à l?abri de l?air, de la lumière et de l?humidité. Bien refermer après utilisation.

Dosage : 400 g par litre d?eau

Conditionnement : sac de 5 ou 10 kg

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	416kcla/ 1737 kJ
Matières grasses	8,0 g
dont acides gras saturés	7,2 g
Glucides	81,2 g
dont sucres	60,4 g
Fibres	0,4 g
Protéines	4,8 g
Sel	1,1 g

Autres parfums :

Tél. 02 41 57 15 15
http://www.nectarys.com
contact@nectarys.com