

Entremets saveur Praliné

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Entremets

Réf. : 05EN40

Préparation déshydratée pour entremets à chaud sucré à base de farine de praliné.

Ingrédients :

Sucre, farine de praliné (11%) (**noisettes**), amidon de maïs, gélifiant : carraghénane, poudre de cacao maigre.

Peut contenir des traces d'amandes

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Faire cuire la préparation en mélangeant doucement et retirer du feu dès ébullition. Verser dans les récipients de votre choix et laisser refroidir 2 heures.

Conservation : DDM : 2 ans. Garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec et frais.

Dosage : 100 grammes de poudre pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Boite de 500g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	393,2 kcal 1666,6 kJ	77,6 kcal 327,9 kJ
Matières grasses	1,6 g	1,5 g
dont acides gras saturés	0,2 g	0,9 g
Glucides	91,5 g	12,7 g
dont sucres	85,9 g	12 g
Protéines	1,8 g	3,2 g
Sel	0,1 g	0,1 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 : 02-05-2024