NECTARYS

Entremets à froid saveur Vanille

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Entremets

Réf. : 05EF05

Préparation déshydratée pour entremets à froid saveur vanille

Ingrédients :

Sucre, maltodextrine, gélifiants : alginate de sodium-E450iii-E516, amidon modifié, colorants : extrait curcuma-E160a, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), arôme, émulsifiants: E471-E472a, protéine de **lait,** stabilisant :E340ii.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans 1/10ème du lait froid nécessaire. Battre vigoureusement pendant 2 minutes. Ajouter progressivement le reste du lait froid et mélanger lentement. Verser dans les récipients de votre choix et placer au frais 2 à 3 heures.

Conservation : DDM : 2 ans à température ambiante.Conserver le produit dans un endroit sec et frais, bien refermer après usage.

Dosage : 85g pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Boîte de 425g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	375,5 kcal 1593,1 kJ
Matières grasses	1,8 g
dont acides gras saturés	1,6 g
Glucides	88,4 g
dont sucres	68,5 g
Protéines	0,2 g
Sel	2,8 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