NECTARYS

Entremets à froid saveur caramel

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Entremets

Réf. : 05EF15

Préparation déshydratée pour entremets à froid saveur caramel

Ingrédients :

Sucre, maltodextrine, gélifiants: alginate de sodium-E450iii-E516, amidon modifié, arôme, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), colorant: caramel E150c, 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 : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM : 24 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : 85g de préparation pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Boîte de 450g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	374,8 kcal 1590,9 kJ	71,8 kcal 374,8 kJ
Matières grasses	1,9 g	1,6 g
dont acides gras saturés	1,7 g	1 g
Glucides	88,2 g	11,1 g
dont sucres	69,4 g	9,7 g
Protéines	0,2 g	3,1 g
Sel	2,9 g	0,3 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