

Mousse saveur Caramel

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Mousses

Réf. : 05MS15

Préparation déshydratée pour mousse saveur caramel.

Ingrédients :

Sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), amidon modifiée (pommes de terre), émulsifiants : E471 E472a, protéine de **lait**, colorant : caramel E150c, arôme, gélifiant : carraghénane, stabilisants : E340ii-E450iii-E339ii.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Battre pendant 3 minutes pour obtenir un mélange homogène. Servir frais.

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

Dosage : 334 grammes par litre de lait.

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

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	487,4 kcal 2060 kJ
Matières grasses	19,9 g
dont acides gras saturés	17,9 g
Glucides	75 g
dont sucres	62,4 g
Protéines	2,2 g
Sel	0,6 g

Autres parfums : Café, cappuccino, cacao, cacao noir, citron, fraise framboise, noix de coco, nougat, poire, praliné, straciatella, tiramisu, vanille.

