NECTARYS

# Mousse sucrée au cacao

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Mousses

**Réf.** : 05MS10

**Préparation déshydratée pour mousse au cacao**

**Ingrédients** :

Poudre de cacao maigre (27,8%), sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), émulsifiants : E471 E472a, amidon modifiée (pommes de terre), protéine de **lait**, 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 | 467,4 kcal<br>1966,8 kJ |
| Matières grasses | 23,3 g |
| dont acides gras saturés | 20,1 g |
| Gluicdes | 51,3 g |
| dont sucres | 35,7 g |
| Protéines | 8,6 g |
| Sel | 0,5 g |

**Autres parfums** : Café, cappuccino, caramel, cacao noir, citron, fraise framboise, noix de coco, nougat, poire, praliné,

straciatella, tiramisu, vanille.

*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*