

## Mousse saveur Fraise Framboise

### Traditionnel - Desserts - Biscuits - Mousses

**Réf.** : 05MS175

#### Préparation déshydratée pour mousse saveur fraise framboise

#### Ingrédients :

Sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), amidon modifié (pomme de terre), émulsifiants: E471-E472a, protéine de **lait**, gélifiant: carraghénane, stabilisants : E340ii-E450iii-E339ii, colorant : betterave poudre, arôme.

**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	487,5 kcal 2060,4 kJ
Matières grasses	19,8 g
dont acides gras saturés	17,8 g
Glucides	75,2 g
dont sucres	61,9 g
Protéines	2,2 g
Sel	0,5 g

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

