NECTARYS

Mousse saveur Vanille

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Mousses

Réf. : 05MS05

Préparation déshydratée pour mousse saveur vanille.

Ingrédients :

Sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), amidon modifié (pomme de terre), émulsifiants: E471-E472a, colorants : extrait curcuma-E160a, protéine de **lait**, gélifiant: carraghénane, arôme, 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	486,9 kcal 2057,4 kJ
Matières grasses	19,8 g
dont acides gras saturés	17,8 g
Glucides	75 g
dont sucres	62,3 g
Protéines	2,2 g
Sel	0,5 g

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

praliné, straciatella, tiramisu.

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