

Mousse saveur Tiramisù
 Traditionnel - Desserts - Biscuits - Mousses

Réf. : 05MS135

Préparation déshydratée pour mousse saveur tiramisù.

Ingrédients :

Sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), arôme, émulsifiants : E471 E472a, amidon modifiée (pommes de terre), protéines de **lait**, poudre de cacao, gélifiant : carraghénane, stabilisants : E340ii-E450iii-E339ii, café soluble.

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 : 450 grammes / litre de lait.

Conditionnement : Boîte de 675g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	467kcal 1974,7 kJ
Matières grasses	16,8 g
dont acides gras saturés	15 g
Glucides	76,3 g
dont sucres	66,5 g
Protéines	2,3 g
Sel	0,4 g

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

