

Mousse saveur Straciatella

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Mousses

Réf. : 05MS150

Préparation déshydratée pour mousse saveur vanille aux paillettes de chocolat.

Ingrédients :

Sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), chocolat en paillettes 9.8% (sucre 55%, pâte de cacao 39%, beurre de cacao 2.5%, poudre de **lait** entier 2%, matière grasse laitière anhydre 1.5%, arôme naturel de vanille), émulsifiants : E471-E472a, amidon modifié (pomme de terre), protéine de **lait**, colorants: extrait curcuma-E160a, gélifiant : carraghénane, stabilisants : E340ii-E450iii-E339ii, arôme.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait froid 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 g/litre de lait

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

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	481,5 kcal 2033,3 kJ
Matières grasses	18,9 g
dont acides gras saturés	16,3 g
Glucides	75,3 g
dont sucres	65,7 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, tiramisu, vanille.

