

Mousse sucrée au Cacao Noir

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Mousses

Réf. : 05MP110

Préparation déshydratée pour mousse sucrée au cacao noir.

Ingrédients :

Sucre, poudre de cacao maigre(28%), 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 : Accompagner de pépites de chocolat.

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 : 500 grammes / litre de lait.

Conditionnement : Boite de 625g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	444,3 kcal 1871,1 kJ
Matières grasses	18,3 g
dont acides gras saturés	15,6 g
Glucides	57,1 g
dont sucres	44,4 g
Protéines	8,1 g
Sel	0,4 g

Autres parfums : Café, cappuccino, caramel, cacao, 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*

Page 1/1 - Date d'impression : 29-04-2024