

Gâteau de Semoule saveur Vanille

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Préparations desserts

Réf. : 05GS05

Préparation déshydratée pour gâteau de semoule parfum vanille.

Ingrédients :

Sucre, semoule de **blé** (49,29%), gélifiant : carraghénane, colorants : extrait de curcuma-E160a, arôme.

Suggestion : En dessert

Mode d'emploi : Délayer la préparation dans la quantité de lait nécessaire. Porter à ébullition. Laisser cuire pendant environ 10 minutes sans cesser de remuer.

Conservation : DDM : 24 mois dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

Dosage : 120 grammes pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Boîte de 480g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	370,2 kcal 1572,4 kJ
Matières grasses	0,5 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	84,7 g
dont sucres	48,8 g
Protéines	6,2 g
Sel	0 g

Autres parfums :

