NECTARYS

Sabayon

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Préparations desserts

Réf. : 25PR50

Préparation déshydratée pour sabayon

Ingrédients :

Sucre, jaune d'**?uf** poudre, sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), arôme, émulsifiants : E471 E472a, gélifiant : carraghénane, protéine de **lait**, stabilisants : E340ii.

Suggestion : Servir avec des fruits

Mode d'emploi : Mélanger la préparation déshydratée à la quantité de crème et de lait nécessaire. Fouetter pendant 4 minutes à vitesse lente, puis 8 minutes en vitesse rapide. Remplir votre plat en nappant les fruits. Laisser reposer au froid pendant 30 minutes. Gratiner la préparation au four au moment de servir. NE PAS LAISSER BOUILLIR LA PREPARATION AU FOUR.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM : 9 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : 520g de préparation pour 0,6l de crème liquide et 0,4l de lait.

Conditionnement : Boîte de 500g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	485,8 kcal 2015,7 kJ
Matières grasses	18,7 g
dont acides gras saturés	8 g
Glucides	69,7 g
dont sucres	67,6 g
Protéines	8 g
Sel	0,4 g

Autres parfums :

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