NECTARYS

Crème caramel au beurre salé BIO

Traditionnel - BIO - Desserts

Réf. : 05CRB20

Préparation en poudre pour crème dessert BIO caramel au beurre salé et au sucre de canne

Ingrédients :

Sucre roux de canne* (40%), amidon de maïs*, poudre de caramel au beurre salé* (20%) (sucre*, sirop de glucose*, **lait***, **beurre***, sel de Guérande), arôme naturel*, caramel pur sucre* (sucre*, maltodextrine de maïs*), gélifiant : carraghénanes, sel de Guréande.

* Produits issus de l'agriculture biologique

Suggestion : Pour une crème plus onctueuse, vous pouvez remplacer une partie du lait par de la crème liquide.

Mode d'emploi : Mettre la poudre de crème caramel au beurre salé dans une marmite. Délayer progressivement avec 5 litres de lait froid. Bien homogénéiser la préparation à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition tout en remuant. Laisser bouillir 5 minutes afin d'épaissir la crème tout en continuant de remuer. Verser l'appareil dans des ramequins. Passer en cellule de refroidissement.

Conservation : DDM 24 mois A température ambiante dans un endroit sec. Après ouverture, veillez à refermer hermétiquement le sachet.

Dosage : 600g de poudre pour 5 litres de lait

Conditionnement : sachet de 600g - carton de 5 sachets

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	384 kcal / 1630 kJ
Matières grasses	2,1 g
dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	91 g
dont sucres	54 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	0,72 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