

Crème dessert saveur vanille BIO

Traditionnel - BIO - Desserts

Réf. : 05CRB05

Préparation en poudre pour crème dessert BIO saveur vanille au sucre de canne

Ingrédients :

Sucre roux de canne* (55%), amidon de maïs*, arôme naturel de vanille* et autres arômes naturels* (2%), poudre de gousse de vanille*, arôme naturel de caramel * et autres arômes naturels*.

*issu de l'agriculture biologique

Suggestion :

Mode d'emploi : Délayer la poudre avec le lait froid. Homogénéiser 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 dans les ramequins et passer en cellule de refroidissement.

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

Dosage : 700g de poudre pour 5 litres de lait

Conditionnement : sachet de 700g -carton de 5

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	376 kcal / 1596 kJ
Matières grasses	< 0,5 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	94 g
dont sucres	55 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	0,03 g

Autres parfums : Chocolat, Caramel beurre salé

