

Crème dessert chocolat BIO

Traditionnel - BIO - Desserts

Réf. : 05CRB10

Préparation en poudre pour crème dessert BIO chocolat au sucre de canne

Ingrédients :

Chocolat en poudre* 47% (sucre roux de canne*, cacao* 32% mini), amidon de maïs*, sucre roux de canne* 18%.

*issu de l'agriculture biologique

Suggestion :

Mode d'emploi : Délayer la poudre dans le lait froid. Bien 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 A conserver à température ambiante, dans un endroit sec. Après ouverture, veillez à refermer hermétiquement le sachet.

Dosage : 1kg de poudre pour 5 litres de lait

Conditionnement : sachet d'1kg- carton de 5 sachets

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	379 kcal / 1604 kJ
Matières grasses	3,2 g
dont acides gras saturés	2,0 g
Glucides	82 g
dont sucres	50 g
Protéines	3,3 g
Sel	0,04 g

Autres parfums : Caramel beurre salé, Vanille

