

Flocons de fraise sans sucre ajouté

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Flocons de fruits

Réf. : 25PF31

Fraises fraîches ou surgelés réduites en purée et déshydratées sur un cylindre sécheur (procédé HATMAKER) avec un support d'amidon.

Ingrédients :

Fraise 55%, amidon de maïs (45%), auxiliaire technologique: lécithines de tournesol (E 322) (<1%)

Suggestion : 1 kg de flocon équivaut à 7 kg de fraises fraîches.

Mode d'emploi : Mélanger la préparation déshydratée dans la quantité d'eau nécessaire. Laisser reposer quelques minutes. Servir.

Conservation : DDM : 2 ans dans l’emballage d’origine fermé, dans un local sec à une température inférieure à 23°C

Dosage : 200g de préparation pour 1 litre d'eau.

Conditionnement : Sachet de 1kg. Carton de 5 sachets.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	1544 kJ/ 365 kcal
Matières grasses	2,4 g
dont acides gras saturés	1,21 g
Glucides	84,4 g
dont sucres	25,7 g
Protéines	4,6 g
Sel	0,075 g

Autres parfums :

