

Flocons d'abricot

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Flocons de fruits

Réf. : 25PF86

Purée d'abricot déshydratée sur un cylindre sécheur (procédé HATMAKER) avec un support d'amidon.

Ingrédients :

Abricot 65%, amidon de maïs (22%), sirop de glucose de maïs (13%), Auxiliaire technologique: lécithine de tournesol (E322) (<1%)

Suggestion : 1 kg de flocon équivaut à 6 à 7 kg d'abricots.

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	1487 kJ/ 351 kcal
Matières grasses	1,4 g
dont acides gras saturés	0,66 g
Glucides	86,3 g
dont sucres	25,5 g
Protéines	2,1 g
Sel	0,05 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

