NECTARYS

Entremets à Froid au cacao

Spécial Santé - Desserts - Biscuits sans sucre - Desserts édulcorés à l'aspartame

Réf. : 35ASF10 : 1L

Préparation déshydratée pour entremets à froid édulcoré à l'aspartame au cacao

Ingrédients :

Poudre de cacao maigre 46%, maltodextrine, gélifiants : alginate de sodium-E450iii-E516, édulcorant : aspartame.
CONTIENT UNE SOURCE DE PHENYLALANINE

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Verser une partie du lait froid sur la poudre tout en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution. Ajouter progressivement le reste du lait tout en remuant. Verser dans des ramequins, placer au frais pendant une heure minimum.

Conservation DLUO : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM : 18 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : 34g par litre de lait.

Conditionnement : Carton de 100 sachets de 34g/1L

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g d'entremets*
Energie	271,9 kcal 1138,2 kJ	53,4 kcal 225 kJ
Matières grasses	5,1 g	1,6 g
dont acides gras saturés	3,1 g	1 g
Glucides	34,1 g	5,8 g
dont sucres	1 g	4,5 g
Fibres	22,1 g	0,7 g
Protéines	11,5 g	3,6 g
Sel**	8,4 g	0,4 g
Calcium	1440,2 mg	160,4 mg

*Préparé selon le mode d'emploi avec du lait 1/2 écrémé

**Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

Autres parfums : Abricot, café, caramel, citron, fraise framboise, noix de coco, pistache, praliné, vanille.

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