

## Entremets à Froid saveur Café

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

Réf. : 35ASF20

**Préparation déshydratée pour entremets à froid édulcoré à l'aspartame saveur café.**

### Ingrédients :

Maltodextrine, gélifiants : alginate de sodium-E450iii-E516, café soluble (26%), 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 :** 26g par litre de lait.

**Conditionnement :** Carton de 100 sachets de 26g/1L. Disponible en sachet pour 5 litres ou pour 10 litres.

### Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g d'entremets*
Energie	208,8 kcal 878,2 kJ	50,1 kcal 211,3 kJ
Matières grasses	0,1 g	1,5 g
dont acides gras saturés	0 g	0,9 g
Glucides	39,5 g	5,7 g
dont sucres	1,6 g	4,5 g
Fibres	17,8 g	0,5 g
Protéines	3,4 g	3,3 g
Sel**	11 g	0,4 g
Calcium	1863,2 mg	161,2 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, caramel, chocolat, 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](mailto:contact@nectarys.com)*

*Page 1/1 - Date d'impression : 05-05-2024*