NECTARYS

Mousse au cacao

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

Réf. : 35MSA10

Préparation déshydratée pour mousse édulcorée à l'aspartame au cacao

Ingrédients :

Cacao maigre en poudre (42.3%), maltodextrine, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), émulsifiants : E471 E472b, amidon modifié (pomme de terre), protéine de **lait**, gélifiant : carraghénane, stabilisants: E340ii-E450iii-E339ii, édulcorant : aspartame.

CONTIENT UNE SOURCE DE PHENYLALANINE

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer la préparation dans la quantité de lait froid nécessaire dans la cuve d'un batteur. Fouetter 1 minute à petite vitesse puis 4 minutes à grande vitesse. Mettre au frais 3 heures au 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 : 240g par litre de lait.

Conditionnement : Carton de 100 sachets de 120g

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g de mousse*
Energie	480 kcal 2014,6 kJ	130 kcal 546,4 kJ
Matières grasses	30 g	7 g
dont acides gras saturés	26,8 g	5,9 g
Glucides	31,6 g	9,8 g
dont sucres	1,7 g	4 g
Protéines	13,7 g	5,3 g
Sel**	0,7 g	0,2 g

*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 : Café, Cappuccino, Citron, Fruits rouges, Straciatella, Tiramisù, Vanille, Praliné, Noix de coco.

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