

Mousse saveur Praliné

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

Réf. : 35MSA46 : 1/2L

Préparation déshydratée pour mousse édulcorée à l'aspartame saveur praliné

Ingrédients :

Maltodextrine, farine de praliné (26,3%) (**noisettes**), matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), émulsifiants : E471 E472b, amidon modifié (pomme de terre), protéines de **lait**, poudre de cacao (2,6%) gélifiant : carraghénane, stabilisants : E340ii-E3450iii-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 de préparation pour 1 litre de lait froid.

Conditionnement : Carton de 100 sachets de 120g

Analyse nutritionnelle :

| | Pour 100 g de poudre | Pour 100 g de mousse* |
|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| Energie | 522,7 kcal 2201,4 kJ | 138,3 kcal 582,5 kJ |
| Matières grasses | 30,1 g | 7,1 g |
| dont acides gras saturés | 25,2 g | 5,6 g |
| Glucides | 52,1 g | 13,8 g |
| dont sucres | 15,9 g | 6,8 g |
| Protéines | 8,4 g | 4,3 g |
| Sel** | 0,6 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, Cacao, Fruits rouges, Straciatella, Tiramisu, Vanille, 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*

Page 1/1 - Date d'impression : 03-05-2024