

Entremets saveur Praliné

Spécial Santé - Desserts - Biscuits sans sucre - Desserts édulcorés au D'LYSFLORE

Réf. : 35ENS40

Préparation déshydratée pour entremets à chaud édulcoré au D'LYSFLORE saveur praliné

Ingrédients :

Farine de praline (36.8%) (**noisettes**), édulcorant : fructose - oligofructose - sucralose - arôme, amidon de maïs, gélifiant : carraghénane, cacao maigre en poudre.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit. Indiqué dans le cadre des régimes d'apport énergétique contrôlé : hypocaloriques, hypoglucidiques, de type diabétique.

Mode d'emploi : Délayer la poudre dans le lait froid. Porter à ébullition quelques secondes. Verser dans les récipients de votre choix et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures avant de servir.

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 : 28g par litre de lait.

Conditionnement : Carton de 100 sachets de 28g/1L - Carton de 10 sachets de 140g/5L - Carton de 10 sachets de 280g/10L

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g d'entremets*
Energie	392,5 kcal 1645,1 kJ	55,4 kcal 233,5 kJ
Matières grasses	5,5 g	1,6 g
dont acides gras saturés	0,6 g	0,9 g
Glucides	69,8 g	6,4 g
dont sucres	24,5 g	5,1 g
Fibres	19,9 g	0,5 g
Protéines	5,9 g	3,4 g
Sel**	0,4 g	0,1 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 : Abricot, Café, Caramel, Cacao, Citron, Fraise Framboise, Pistache, 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*

Page 1/1 - Date d'impression : 30-04-2024