

Mousse au cacao

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

Réf. : 35MSS10 :1/2L

Préparation déshydratée pour mousse édulcorée au D'LYSFLORE au cacao

Ingrédients :

Poudre de cacao maigre (36,6%), maltodextrine, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), émulsifiants : E471 E472b, édulcorant : (fructose, oligo-fructoses, sucralose (E955), arôme), amidon modifiée (pomme de terre), protéine de **lait**, gélifiant : carraghénane, stabilisants : E340ii-E450iii-E339ii.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Battre pendant 3 minutes pour obtenir un mélange homogène. Servir frais.

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	489,5 kcal 2055,3 kJ	131,8 kcal 554,3 kJ
Matières grasses	29,6 g	7 g
dont acides gras saturés	26,6 g	5,9 g
Glucides	36,3 g	10,9 g
dont sucres	1,8 g	4,1 g
Fibres	14,8 g	2,9 g
Protéines	12,1 g	5 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, Fraise framboise, Vanille, Citron.

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 : 04-05-2024