NECTARYS

Garniture Patissière Vanille à Froid

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

Réf. : 35CPS05

Préparation déshydratée pour garniture pâtissière édulcorée au D'LYSFLORE saveur Vanille

Ingrédients :

Amidon modifié (pommes de terre), maltodextrine, poudre de **lait** demi-écrémé, édulcorant: (fructose, oligo-fructoses, sucralose (E955), arôme), arôme, colorants: extrait curcuma-E160a, épaississant : gomme xanthane, émulsifiant : lécithine de **soja**.

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

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Mélanger 1 minute en vitesse lente, puis 3 minutes en vitesse rapide. La crème est prête.

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 : 180g par litre de lait.

Conditionnement : sachet de 180g. Carton de 100.

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de garniture*
Energie :	387,1 kcal	98 kcal
	1640,6 kJ	414,7 kJ
Matières grasses	2,2 g	1,6 g
dont acides gras saturés	1,7 g	1 g
Glucides	86 g	17,2 g
dont sucres	9,6 g	5,4 g
Fibres	2 g	0,3 g
Protéines	4,8 g	3,5 g
Sel	0,5 g	0,2 g

* préparé selon le mode d'emploi avec du lait 1/2 écrémé

Autres parfums :

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