

Dessert Glacé édulcoré au cacao

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

Réf. : 35CGS10 : 250mL ; 35CGS11 : 1L

Préparation déshydratée pour dessert glacé édulcoré au D'LYSFLORE au cacao

Ingrédients :

Maltodextrine, poudre de cacao maigre (20%), matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), paillettes chocolat (**lait**), émulsifiants : E471-E472b, édulcorant : fructose, oligo-fructoses, sucralose (E955), arôme, protéines de **lait**, gélifiant : alginate de sodium, stabilisants : E340ii-E450iii-E516, lécithine de tournesol.

Suggestion : En dessert accompagné d'un biscuit

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Battre pendant 3 minutes à vitesse lente puis 5 minutes à vitesse rapide. Répartir dans les coupes et les laisser environ 3 heures au congélateur 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 : 300g par litre de lait.

Conditionnement : Sachet de 75g/250 mL, carton de 100. Sachet de 300g/1L, carton de 10.

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g de dessert glacé*
Energie	493,5 kcal 2074,4 kJ	149,3 kcal 627,9 kJ
Matières grasses	28,1 g	7,7 g
dont acides gras saturés	24,8 g	6,4 g
Glucides	45,7 g	14,3 g
dont sucres	8 g	5,4 g
Fibres	10,2 g	2,4 g
Protéines	9,5 g	4,7 g
Sel**	1 g	0,3 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, Fruits Rouges, Neutre, 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 : 06-05-2024