

Entremets saveur Caramel

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

Réf.: 35ENS15: 1L

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

Ingrédients:

Edulcorant : fructose - oligofructose - sucralose - arôme, amidon de maïs, gélifiant : carraghénane, arôme, colorant : caramel E150c.

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: 21 g pour 1 litre de lait

Conditionnement: Carton de 100 sachets de 21g/1L. Disponible en 5L et 10L

Analyse nutritionnelle:

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g d'entremets*
Energie	359,2 kcal	52,4 kcal
	1510 kJ	221,1 kJ
Matières grasses	0 g	1,5 g
dont acides gras saturés	0 g	0,9 g
Glucides	78,9 g	6,1 g
dont sucres	20,1 g	4,9 g
Fibres	20,7 g	0,4 g
Protéines	0,1 g	3,2 g
Sel**	1,2 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, Cacao, Citron, Fraise Framboise, Pistache, Praliné, 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 : 03-05-2024