

Entremets au cacao

Spécial Santé - Desserts - Biscuits sans sucre - Desserts Hyperprotéinés

Réf. : 35HY10

Préparation déshydratée pour entremets hyperprotéiné au cacao

Ingrédients :

Protéine de **lait**, sucre, poudre de cacao maigre (19%), protéine de **soja**, gélifiant : carraghénanes, lécithine de tournesol.

Suggestion : Idéal pour un régime protéique. En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Faire cuire la préparation en mélangeant doucement et retirer du feu dès ébullition. Verser dans les récipients de votre choix et laisser refroidir 2 heures.

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 : 200g pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Sachet de 200g. Carton de 100.

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g d'entremets*
Energie	369 kcal 1561,8 kJ	99,8 kcal 422 kJ
Matières grasses	2,7 g	1,7 g
dont acides gras saturés	1,5 g	1 g
Glucides	37,3 g	10,2 g
dont sucres	34,6 g	9,6 g
Protéines	45,5 g	10,3 g
Sel**	0,2 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 : Café, 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 : 02-05-2024