NECTARYS

Entremets Praliné

Spécial Santé - Desserts - Biscuits sans sucre - Desserts Hyperprotéinés

Réf. : 35HY40

Préparation déshydratée pour entremets hyperprotéiné saveur praliné.

Ingrédients :

Protéine de **lait**, sucre, farine de praliné (14%) (**noisettes**), protéine de **soja**, gélifiant : carraghénanes, poudre de cacao, 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	388,5 kcal 1646,7 kJ	103,1 kcal 436,1 kJ
Matières grasses	2,5 g	1,7 g
dont acides gras saturés	0,3 g	0,8 g
Glucides	46,9 g	11,8 g
dont sucres	46,6 g	11,6 g
Protéines	43,2 g	9,9 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, Cacao, 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