

## Entremets Café édulcoré au D'LYSFLORE

Spécial Santé - Desserts - Biscuits sans sucre - Desserts Hyperprotéinés

**Réf.** : 35HYS20

**Préparation déshydratée pour entremets hyperprotéiné saveur café.**

**Ingrédients :**

Protéine de **lait**, café soluble (12,9%), édulcorant : fructose, oligofructose, sucralose (E955), arôme, protéine de **soja**, gélifiant : carraghénane, 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 :** 110g pour 1 litre de lait.

**Conditionnement :** sachet de 110g. Carton de 100.

**Analyse nutritionnelle :**

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g d'entremets*
Energie	342,7 kcal 1451 kJ	75,4 kcal 318,6 kJ
Matières grasses	1 g	1,5 g
dont acides gras saturés	0,3 g	0,9 g
Glucides	9 g	5,2 g
dont sucres	1,8 g	4,3 g
Fibres	8,2 g	0,8 g
Protéines	70,3 g	9,9 g
Sel**	0,3 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 :** Cacao, 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](mailto:contact@nectarys.com)*

*Page 1/1 - Date d'impression : 05-05-2024*