

Entremets Praliné édulcoré au D'LYSFLORE

Spécial Santé - Desserts - Biscuits sans sucre - Desserts Hyperprotéinés

Réf. : 35HYS40

Préparation déshydratée pour entremets hyperprotéiné saveur praliné.

Ingrédients :

Protéine de **lait**, farine de praliné (21,2%) (**noisettes**), édulcorant : fructose, oligofructose, sucralose (E955), arôme, protéine de **soja**, gélifiant : carraghénane, 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 : 120g pour 1 litre de lait.

Conditionnement : sachet de 120g. Carton de 100.

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g d'entremets*
Energie	385,4 kcal 1630,1 kJ	82,4 kcal 347,9 kJ
Matières grasses	3,8 g	1,8 g
dont acides gras saturés	0,5 g	0,9 g
Glucides	18,9 g	6,3 g
dont sucres	12,8 g	5,5 g
Protéines	65,7 g	10 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*

Page 1/1 - Date d'impression : 27-04-2024