

Entremets saveur caramel

Spécial Santé - Desserts - Biscuits sans sucre - Desserts Hyperprotéinés

Réf. : 35HY15

Préparation déshydratée pour entremets hyperprotéiné sucré saveur caramel

Ingrédients :

Sucre, protéine de **lait**, protéine de **soja**, gélifiant : carraghénanes, arôme, colorant : caramel E150c, cacao maigre en poudre, lécithine de tournesol.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit. Indiqué dans le cadre d'un régime hyperprotéique.

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 de préparation pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Sachet aluminium de 200g.

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de poudre	Pour 100 g d'entremets*
Energie :	382,3 kcal 1623,7 kJ	102 kcal 432,3 kJ
Matières grasses	0,6 g	1,4 g
dont acides gras saturés	0,2 g	0,8 g
Glucides	52,6 g	12,8 g
dont sucres	52,5 g	12,6 g
Protéines	41,2 g	9,6 g
Sel	0,3 g	0,1 g

Autres parfums :

