

Crème dessert Hyperprotéinée à froid saveur vanille

Spécial Santé - Desserts - Biscuits sans sucre - Desserts Hyperprotéinés



Réf. : 35CH05

Préparation déshydratée pour dessert type crème sucrée hyperprotéinée à froid saveur vanille

Ingrédients :

Sucre, protéines de **lait**, amidon modifié (maïs), maltodextrine, gélifiant: alginate de sodium-diphosphate tétrasodique-sulfate de calcium, colorants : extrait de curcuma-E160a, arôme, émulsifiant: lécithine de **soja**

Suggestion :

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Mélanger 30 secondes à l'aide d'un fouet. Laisser reposer au minimum 2h au réfrigérateur. La crème est prête. Remélanger le produit après repos pour obtention d'une texture type crème.

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 de 200g

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de poudre	pour 100g de crème dessert
Energie	374,9 kcal/ 1586,9 kJ	100,8 kcal/ 426,1 kJ
Matières grasses	0,7 g	1,4 g
dont acides gras saturés	0,1 g	0,8 g
Glucides	61,5 g	14,3 g
dont sucres	40,5 g	10,6 g
Protéines (31% de l'AET*)	30,7 g	7,9 g
Sel	1,2 g	0,3 g
Calcium	301 mg	148 mg

Source de calcium : apport supérieur à 14% de la valeur nutritionnelle de référence (VNR)

*AET : Apport énergétique total

Autres parfums : Cacao, café, caramel beurre salé

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 : 28-03-2024