NECTARYS

Mousse au cacao

Spécial Santé - Desserts - Biscuits sans sucre - Desserts Sans sucre ajouté

Réf. : 35MS10 : 1/2L

Préparation déshydratée pour mousse sans sucre ajouté au cacao

Ingrédients :

Poudre de cacao maigre (30,1%), matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), maltodextrine, émulsifiants : E471-E472b, amidon modifiée (pomme de terre), protéine de **lait**, gélifiant : carraghénane, stabilisants : E340ii-E450iii-E339ii.

Suggestion : En dessert, accompagné d'un biscuit.

Mode d'emploi : Délayer la préparation dans la quantité de lait froid nécessaire dans la cuve d'un batteur. Fouetter 1 minute à petite vitesse puis 4 minutes à grande vitesse. Mettre au frais.

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 : 160g pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Dosette de 80g - Carton de 100 dosettes.

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g de mousse*
Energie	527 kcal 2213,8 kJ	112,3 kcal 472,6 kJ
Matières grasses	36,7 g	6,4 g
dont acides gras saturés	33,5 g	5,4 g
Glucides	31,6 g	8,3 g
dont sucres	2,1 g	4,3 g
Fibres	11 g	1,5 g
Protéines	12,1 g	4,5 g
Sel**	0,7 g	0,2 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, Citron, Fraise Framboise, 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