

**Description :**

Préparations en poudre sucrées pour entremets, en sachet ½ litre, simple d'emploi.

Nos entremets ne contiennent pas de matière d'origine animale et peuvent être préparés avec des jus végétaux.

Les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique spécialement sélectionnés et contrôlés. Les entremets au sucre de canne sont certifiés ECOCERT sas F. 32600.

L'ensemble de nos produits est fabriqué à Nantes dans le même atelier depuis 90 ans.

**Ingrédients :**

Amidon de maïs*, gélifiants : carraghénane, agar-agar ; matières premières aromatiques* ou arôme naturel*.

* Produit issu de l'Agriculture Biologique

Date Limite d'Utilisation Optimale :

24 mois à la date de fabrication **18 mois** minimum à réception

Sauf noisette → **18 mois** à la date de fab. **12 mois** minimum à réception

A conserver à température ambiante et dans un endroit sec.

6 Parfums (cdt sachet) :

vanille,
chocolat,
orange,
noisettes,
thé vert-agrumes
pomme-caramel

Mode d'emploi :

- ✓ Mettre la poudre dans la casserole
- ✓ Délayer progressivement en ajoutant le lait (ou jus végétal)
- ✓ Mettre sur le feu et remuer jusqu'à complète ébullition.
- ✓ Verser dans les récipients et laisser refroidir
- ✓ Démouler au moment de servir

**Conditionnement :**

Type	Poids net	Poids Brut	Format	Boîtage	Colisage
Sachet ½ L	28 à 40g	31 à 43g	120x110mm	Boîte présentoir de 20 sachets	Carton de 12 boîtes
Sac 10L	700 à 800g	752 à 852g	111x170x60mm	1 sac	Carton de 10 sacs

Valeurs Nutritionnelles moyennes**Intérêts diététiques**

Protides	4g	sans gluten ↻ matières premières issues de l' agriculture biologique ↻ garanties sans OGM et sans traitement d'ionisation
Lipides	2g	
Glucides	13g	
dont sucres	11g	
Energie	85 kcal 362 KJ	
<i>Pour une portion d'entremets vanille avec 125ml de lait ½ écrémé.</i>		Allergènes ↻ Parfum noisette : Fruits à coques (noisette)



Parfums	Ingrédients
Vanille	Sucre de canne*, amidon de maïs*, gélifiants: carraghénane, agar-agar ; arôme vanille*, extrait de vanille*.
Chocolat	Sucre de canne*, poudre de cacao dégraissé**, gélifiants : carraghénane, agar-agar ; amidon de maïs*.
Orange	Sucre de canne*, arôme naturel orange*, amidon de maïs*, gélifiants: carraghénane, agar-agar.
Pomme caramel	Sucre de canne*, amidon de maïs*, gélifiants : carraghénane, agar-agar ; arôme naturel pomme*, arôme naturel caramel*.
Thé vert agrumes	Sucre de canne*, amidon de maïs*, gélifiants : carraghénane, agar-agar, arôme naturel thé vert*, arôme naturel orange/mandarine*, poudre de thé vert*.
Noisettes	Sucre de canne*, pralin*, amidon de maïs*, gélifiants: carraghénane, agar-agar.

* Produit issu de l'agriculture biologique

**Produit issu de la Filière BIOEQUITABLE cacao

	Informations	Energie KJ; Kcal	Prot (g)	Gluc	Lip	Allergènes
Chocolat	Pour 100 g de poudre	1491,5 356,8	5,9	77,5	2,6	Absence
	Un entremets <u>sucré</u> avec 125 mL de lait ½ écrémé	393,7 94,2	4,6	13,9	2,2	
	RNJ par portion (%)	4,7	9,2	5,1	3,2	
Noisette	Pour 100 g de poudre	1939,8 464,1	7	69	17,7	Fruits à coque et dérivés: noisette
	Un entremets <u>sucré</u> avec 125 mL de lait ½ écrémé	438,5 104,9	4,7	13	3,8	
	RNJ par portion (%)	5,245	9,4	4,8	5,4	
Orange	Pour 100 g de poudre	1490,1 356,5	0,07	89	0	Absence
	Un entremets <u>sucré</u> avec 125 mL de lait ½ écrémé	375,6 89,9	4	13,9	2	
	RNJ par portion (%)	5,245	9,4	4,8	2,9	
Pomme caramel	Pour 100 g de poudre	1523 364	0,1	91	0	Absence
	Un entremets <u>sucré</u> avec 125 mL de lait ½ écrémé	351 84	4	12	2	
	RNJ par portion (%)	4	8	4,6	2,9	
Thé vert agrumes	Pour 100 g de poudre	1502 359	0,2	89	0	Absence
	Un entremets <u>sucré</u> avec 125 mL de lait ½ écrémé	353 84	4	13	2	
	RNJ par portion (%)	4	8	4,7	2,9	
Vanille	Pour 100 g de poudre	1549 370,6	0,1	92,2	0,1	Absence
	Un entremets <u>sucré</u> avec 125 mL de lait ½ écrémé	360,7 86,3	4	13	2	
	RNJ par portion (%)	4,3	8	4,8	2,9	