



# Crème dessert au café



Préparation en poudre pour crème dessert au café sans sucres ajoutés

## Ingrédients

- Amidon de maïs\*
- Café soluble (8%)\*
- Poudre de chicorée soluble \*

\* Produits issus de l'Agriculture Biologique.

Garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation conformément au règlement CE 834/2007 relatif à la production et à l'étiquetage des produits biologiques.

## Mode de préparation

**Ingrédients à ajouter :** de ½L à 1L de lait ou jus végétal selon la consistance souhaitée

**Temps de préparation :** 2 min

**Cuisson :** 5 minutes environ



Verser la poudre dans une casserole. Ajouter le sucre en poudre choisi sur la base de deux cuillères à soupe par sachet. Mélanger et délayer progressivement en ajoutant le lait (ou jus végétal). Mettre sur le feu et remuer jusqu'à complète ébullition. Poursuivre la cuisson quelques minutes à feu doux. Verser dans les ramequins et laisser refroidir. Mettre au frais et servir froid.

## Analyse nutritionnelle moyenne

		Pour 100 g de poudre	Pour 1 crème dessert sans sucres ajoutés préparée avec 125mL de lait demi-écrémé :
<b>Valeur énergétique</b>	kcal	342	83
	kJ	1451	353
<b>Matières grasses</b>	g	< 0,5 g	1,9 g
dont acides gras saturés	g	< 0,1 g	1,2 g
<b>Glucides</b>	g	82 g	12 g
dont sucres	g	2,3 g	5,9 g
<b>Protéines</b>	g	1,6 g	4,2 g
<b>Sel</b>	g	0,13 g	0,15 g



## Allergènes

	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		✓
Crustacés et produits dérivés		✓
Œuf et produits dérivés		✓
Poissons et produits dérivés		✓
Arachides et produits dérivés		✓
Soja et produits dérivés		✓
Lait et produits dérivés (y compris lactose)		✓
Fruits à coques et produits dérivés		✓
Céleri et produits dérivés		✓
Moutarde et produits dérivés		✓
Graines de sésame et produits dérivés		✓
Sulfites		✓
Lupin et produits dérivés		✓
Mollusques et produits dérivés		✓

## Conservation et DDM

A conserver dans un endroit sec et frais. La date de durabilité minimale (DDM) et le numéro de lot sont indiqués sur chaque sachet.

\*Le terme « Absence » signifie que les ingrédients constituant le produit ne contiennent pas l'allergène en question mais nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de contaminations croisées.