



Crème dessert à la vanille



Préparation en poudre pour crème dessert saveur vanille sans sucres ajoutés

Ingrédients

- Amidon de maïs*,
- Arôme naturel de vanille* et autres arômes naturels* (5%),
- Poudre de gousses de vanille*.

* Produits issus de l'Agriculture Biologique. Protéines **laitières**,

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 :
Valeur énergétique	kcal	344	77
	KJ	1462	325
Matières grasses	g	< 0,5 g	1,9 g
dont acides gras saturés	g	< 0,1 g	1,3 g
Glucides	g	86 g	11 g
dont sucres	g	0,2 g	6,0 g
Protéines	g	< 0,5 g	4,0 g
Sel	g	0,07 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.