



Dawa Poudre Crème Vanille 1.5 kg

Pour leurs créations de millefeuilles et autres produits de pâtisserie maison, les spécialistes n'hésitent pas longtemps: ils choisissent la crème vanille en poudre de Dawa. Ce produit de qualité fabriqué en Suisse ravit les papilles par son goût vanille intense et sa facilité d'utilisation: après avoir été mélangée à froid quelques secondes, cette crème sublime les pâtisseries et desserts de toutes sortes.

Ingredients

Ingredients: Amidon de maïs (Allemagne), sucre, colorants (E160a et E101), arômes.

Allergènes

Contient: Ne contient pas d'allergènes dont la déclaration est obligatoire

Valeurs nutritives

100 g

Nom	Quantité	Unité
Valeur énergétique	353	kcal
Valeur énergétique	1500	kJ
Matières grasses	0.2	g
dont acides gras saturés	0	g
Glucides	87.5	g
dont sucres	0.6	g
Protéines	0.3	g
Sel	0.01	g

Informations complémentaires

Dénomination spécifique

Poudre pour crème et pudding à l'arôme de vanille

Quantité nette

1.5 kg

Mode d'emploi pour le consommateur

Pour crèmes fermes: 1 l de lait entier, 100-180 g de sucre, 100-120 g de poudre de crème DAWA.

Pour crèmes de dessert: 1 l de lait entier, 100-180 g de sucre, 50 -55 g de poudre de crème DAWA.

Selon la consistance désirée utilisez plus ou moins de poudre de crème DAWA.

Préparation

1. Mélanger la poudre de crème avec une partie du lait jusqu'à consistance lisse.
2. Porter le reste de lait avec le sucre à ébullition.
3. Retirer du feu et incorporer le mélange lait et poudre pour crème.
4. Porter le tout de nouveau à ébullition et laisser refroidir avant utilisation.

Pays d'origine

Suisse

Distributeur

Wander AG,Fabrikstrasse 10, 3176 Neuenegg, CH

Fabricant

Wander AG,Fabrikstrasse 10, 3176 Neuenegg, CH