

# Milkshake au café bio



🌿 Milkshake glacé et onctueux au café bio

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ UHT	45,00%
CREME ENTIÈRE LIQUIDE - 30% MG	12,00%
SUCRE	5,00%
HI-SMOOTH	0,75%
NESCAFÉ® PARTNER'S BLEND BIO	0,95%
GLACE	36,30%



## PRÉPARATION

- 1-Incorporer dans le bol du mixeur les ingrédients liquides, puis le sucre, le café et HI-SMOOTH. Mélanger pendant 30 s.
- 2-Incorporer la glace et mixer pendant 20 s.



# Milkshake au café bio



## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	331 79	kJ kcal
Matières grasses	4,3	g
dont acides gras saturés	2,8	g
Glucides	7,7	g
dont sucres	7,6	g
Protéines	1,8	g
Sel	0,1	g
Fibres	0,9	g



## HI-SMOOTH

Agent de texture et de suspension

- Apport de texture et d'onctuosité
- Stabilisation des bulles d'air
- Remplacement des hydrocolloïdes type xanthane

## NESCAFÉ® PARTNER'S BLEND BIO

Café soluble de qualité

- 100% Arabica Bio
- Issu d'Amérique latine
- Légèrement acidulé
- Aux notes de céréales et fruitées

