



NESCAFÉ® MOKAMBO TRADICION



CAFÉ SOLUBLE TONIQUE



- ✂ À dominante ROBUSTA
- ✂ Intense et tonique
- ✂ Aux notes chocolatées

CERTIFICATION RFA



Ingrédients	%	Déclaration
ŒUF ENTIER	10,00%	Œuf
SUCRE	15,12%	Sucre
NESCAFÉ® MOKAMBO TRADICION	3,50%	Café
FARINE T45	46,20%	Farine de blé
HUILE DE TOURNESOL	21,60%	Huile végétale
SEL	0,10%	Sel
LEVURE CHIMIQUE - ANCEL	0,48%	Poudre à lever (diphosphates et carbonates de sodium, amidon de maïs)
NOISETTES GRILLÉES EN POUDRE - VAHINE	3,00%	Noisette grillée

PRÉPARATION

- 1-Incorporer les oeufs et Meltec dans le bol du robot patissier, y ajouter le sel, sucre, café et les noisettes puis mélanger.
- 2-Incorporer la farine, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'un aspect sablé.
- 3-Incorporer l'huile et pétrir pour obtenir une pâte bien homogène.
- 5-Laisser reposer la pâte au réfrigérateur durant un quart d'heure. Préchauffer le four à 180°C
- 6-Etaler la pâte à l'aide du rouleau et former les sablés.
- 8-Enfourner durant 10 min.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1915 KJ 458 Kcal
Matières grasses	24,9 g
dont acides gras saturés	3,0 g
Glucides	50,7 g
dont sucres	17,4 g
Protéines	6,6 g
Sel	0,3 g
Fibres	2,4 g



DÉCLARATION

Farine de blé, beurre, sucre, œuf, Fibres végétales (pois chiche, maïs), café, noisette grillée, eau, poudre à lever (diphosphates et carbonates de sodium, amidon de maïs), sel.

