

# Ube Vanille

## Informations

Quand la douceur florale de la vanille rencontre l'intensité veloutée de l'ube... un mélange tout simplement irrésistible.

## Ingredients

80% ube (Dioscorea alata, origine Chine)  
5% poudre de vanille (origine Madagascar)  
Ingrédients d'origine naturelle

## Stockage & Conservation

- 24 mois
- À conserver dans un endroit frais, sec, ventilé et à l'abri de la lumière

## Caractéristiques techniques

- Aspect : poudre fine violette
- Goût : légèrement sucré
- Granulométrie : fine (0,177 mm)
- Solubilité : dispersible dans liquides chauds ou froids

## Transformation

- Séchage par air chaud (50°C)
- Conditionnement en France

## Informations nutritionnelles

pour 100g

|                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| Énergie             | 531,35 KJ<br>127,17 Kcal |
| Matières grasses    | 0,7 g                    |
| Dont saturées       | 0,03 g                   |
| Glucides            | 12,53 g                  |
| Dont sucre          | 0,75 g                   |
| Fibres alimentaires | 5,25 g                   |
| Protéines           | 1,71 g                   |
| Sel                 | 0,01 g                   |
| Vitamine C          | 14,8 mg                  |
| Potassium           | 0,4 g                    |

## Conseil de préparation

- Dosage par portion : 4g à 5g
- Ajouter une petite quantité de liquide à la dose de poudre tout en mélangeant. Incorporer ensuite le mélange à votre préparation.

