



< retour

Epicerie

Pâte d'amande



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Chocolat, glace et confiserie

La pâte d'amande est composée essentiellement d'amande en poudre, de sucre glace, d'eau, d'essence d'amande. On y ajoute aussi des colorants afin d'en faire des éléments de décoration en pâtisserie.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
430 kcal	7,70 g	54,20 g	18,00 g	75,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
84,00 mg	4,00 mg	1,40 g	254,00 mg	54,20 g
fibre	zinc	fer	vitamin B1	vitamin B2
7,20 g	1,20 mg	2,50 mg	0,15 mg	0,22 mg
vitamin B3				
1,10 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Gâteau hello kitty [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Pain de gènes [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Fruits déguisés [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Duchesse à l'orange [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Compote de rhubarbe et chantilly d'amandes [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15268>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15268>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/gateau-hello-kitty>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/pain-de-genes-0>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/fruits-deguises>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/duchesse-lorange>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/compte-de-rhubarbe-et-chantilly-damandes>