

**PREPARATION DIETETIQUE EN POUDRE HYPERPROTIDIQUE
EN-CAS HYPOCALORIQUE APPAUVRI EN GLUCIDES
dont la valeur énergétique est de 92 kcal – avec édulcorants
pour Entremets, Milk-shake ou Mousse arôme **CARAMEL****

COMPOSITION ANALYTIQUE MOYENNE

	100 g	1 sachet (25,5 g)
VALEURS ENERGETIQUES		
kcal	394	96
kJ	1669	408
VALEURS NUTRITIONNELLES		
Protides	73,5	18
Glucides assimilables	12,2	3
dont sucres (g)	1	0,2
Lipides (g)	5	1,2
dont acides gras saturés	1	0,2
Fibres (g)	1,6	0,4
Sodium (mg) :	485 (100 mg*)	119
Potassium (mg) :	95 (20 mg*)	24
Calcium (mg) :	1040	255 (32 %) **

(*) teneurs maximales pour 100 g de produit prêt à être consommé (entremets)

(**) en % des Apports journaliers recommandés

INGREDIENTS :

Caséinate de calcium, concentré de protéine de lactosérum, matière grasse végétale, arôme, amidon, épaississants : cellulose microcristalline et méthylcellulose, sel, colorants : caramel et caroténoïdes, édulcorants : aspartame (contient une source de phénylalanine) et acésulfame de potassium, méthionine, anti-agglomérant : dioxyde de silicium, correcteur d'acidité : oxyde de magnésium.

Allergènes :

Lait et Sulfites. Peut aussi contenir des traces de soja. Fabriqué sur des équipements où sont fabriqués des produits contenant du lait, des sulfites et du soja

MODE PREPARATOIRE

- 1 – Vider le contenu du sachet dans un bol
- 2 A – **Pour un PUDDING** : verser lentement 115 ml d'eau froide tout en mélangeant avec un fouet ou une fourchette jusqu'à parfaite dissolution. Placer au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes pour obtenir une consistance ferme
- 2 B – **Pour une MOUSSE** : même préparation que pour un pudding mais incorporer un œuf et battre le mélange fermement au fouet. Réfrigérer quelques minutes
- 2 C – **Pour un MILK-SHAKE** : vider le contenu d'un sachet dans un mixeur électrique. Rajouter 220 ml d'eau froide et mélanger
- 3 - Consommer dans un bref délai