

**PREPARATION DIETETIQUE EN POUDRE HYPERPROTIDIQUE
EN-CAS HYPOCALORIQUE APPAUVRI EN GLUCIDES
dont la valeur énergétique est de 97 kcal – avec édulcorants
pour Entremets, Milk-shake ou Mousse arôme FRAISE**

COMPOSITION ANALYTIQUE MOYENNE

	100 g	1 sachet (25,5 g)
VALEURS ENERGETIQUES		
kcal	379	97
kJ	1603	409
VALEURS NUTRITIONNELLES		
Protides	70,6	18
Glucides assimilables	8,3	2,1
dont sucres (g)	0,8	0,2
Lipides (g)	4,7	1,2
dont acides gras saturés	0,6	0,15
Fibres (g)	4,7	1,2
Sodium (mg) :	560 (120 mg*)	143
Potassium (mg) :	720 (150 mg*)	184
Calcium (mg) :	1000	255 (32 %) **

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

(**) en % des Apports journaliers recommandés

INGREDIENTS :

Caséinate de calcium, matière grasse végétale, concentré de protéine de lactosérum, épaississants : celluloses et carboxyméthylcellulose, acidifiants : acide citrique et acide malique, stabilisant : phosphate dipotassique, maltodextrine, sel, arôme, correcteurs d'acidité : oxyde de magnésium et citrate de potassium, méthionine, édulcorants : aspartame (contient une source de phénylalanine) et acésulfame de potassium, colorants : rouge de betterave et curcumine, anti-agglomérant : dioxyde de silicium

Allergènes :

Lait, Soja et Sulfites.

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