

**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 VANILLE**

**COMPOSITION ANALYTIQUE MOYENNE**

	<b>100 g</b>	<b>1 sachet (25,5 g)</b>
<b>VALEURS ENERGETIQUES</b>		
kcal	389	92
kJ	1647	387
<b>VALEURS NUTRITIONNELLES</b>		
Protides	76,5	18
Glucides assimilables	8,5	2
dont sucres (g)	1	0,3
Lipides (g)	4,3	1
dont acides gras saturés	0,6	0,2
Fibres (g)	2,5	0,6
Sodium (mg) :	290 (60 mg*)	68
Potassium (mg) :	98 (20 mg*)	23
Calcium (mg) :	1100	258 (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, épaississants : cellulose microcristalline et méthylcellulose, arôme, amidon, sel, édulcorants : aspartame (contient une source de phénylalanine) et acésulfame de potassium, méthionine, correcteur d'acidité : oxyde de magnésium, anti-agglomérant : dioxyde de silicium, colorant : caroténoïdes.

**Allergènes :**

Lait. Peut aussi contenir des traces de sulfites et 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