

**PREPARATION DIETETIQUE EN POUDRE HYPERPROTIDIQUE
EN-CAS HYPOCALORIQUE APPAUVRI EN GLUCIDES**
dont la valeur énergétique est de 81 kcal
pour **FLAN arôme Vanille**

COMPOSITION ANALYTIQUE MOYENNE

	100 g	1 sachet (23,5 g)
VALEURS ENERGETIQUES		
Kcal	346	81
KJ	1467	345
VALEURS NUTRITIONNELLES		
Protides	76,6	18
Glucides assimilables	3,8	0,8
dont sucres (g)	0,85	0,2
Lipides (g)	1,7	0,35
dont acides gras saturés	0,85	0,2
Fibres (g)	2,2	0,5
Sodium (mg) :	280 (50 mg*)	66
Potassium (mg) :	1600 (300 mg*)	376
Calcium (mg) :	1450	340 (42 %)**

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

(**) en % des Apports journaliers recommandés

INGREDIENTS :

Isolat de protéine de lait, arômes, chlorure de potassium, épaississants : carraghénanes et farine de graines de caroube, maltodextrine, stabilisant : diphosphate tétrasodique, colorant : bêta-carotène, méthionine, anti-agglomérant : dioxyde de silicium, édulcorants (contient une source de phénylalanine) : aspartame et acésulfame de potassium.

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 – Verser lentement tout en mélangeant avec un fouet ou une fourchette :
 - * 150 ml d'eau froide pour une crème-dessert
 - * 150 ml d'eau chaude (50 à 60° C) pour obtenir un flan
- 3 – Battre durant 5 à 10 secondes jusqu'à parfaite dissolution
- 4 – Placer au réfrigérateur pendant 1 heure et consommer dans un bref délai