

**PREPARATION DIETETIQUE EN POUDRE HYPERPROTIDIQUE  
EN-CAS HYPOCALORIQUE APPAUVRI EN GLUCIDES  
dont la valeur énergétique est de 84 kcal  
pour **FLAN** arôme **Chocolat****

**COMPOSITION ANALYTIQUE MOYENNE**

	<b>100 g</b>	<b>1 sachet (25,5 g)</b>
<b>VALEURS ENERGETIQUES</b>		
Kcal	331	84
KJ	1404	353
<b>VALEURS NUTRITIONNELLES</b>		
Protides	71,7	18
Glucides assimilables	4,2	1,1
dont sucres (g)	0,9	0,2
Lipides (g)	1,3	0,3
dont acides gras saturés	0,7	0,2
Fibres (g)	6,5	1,7
Sodium (mg) :	204 (50 mg*)	50
Potassium (mg) :	2200 (350 mg*)	540
Calcium (mg) :	1400	340 (42 %)**

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

(\*\*) en % des Apports journaliers recommandés

**INGREDIENTS :**

Isolat de protéine de lait, poudre de cacao, épaississants : carraghénanes et farine de graines de caroube, chlorure de potassium, arôme, sel, méthionine, stabilisant : diphosphate tétrasodique, édulcorants (contient une source de phénylalanine) : aspartame et acésulfame de potassium, anti-agglomérant : dioxyde de silicium.

**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