

**PREPARATION DIETETIQUE INSTANTANEE HYPERPROTIDIQUE
EN-CAS HYPOCALORIQUE dont la valeur énergétique est de 109kcal
pour CRÊPE arôme BACON FROMAGE**

COMPOSITION ANALYTIQUE MOYENNE

	100 g	1 sachet (32 g)
VALEURS ENERGETIQUES		
Kcal	342	109
KJ	1448	464
VALEURS NUTRITIONNELLES		
Protides	56,3	18
Glucides assimilables	18,8	6
dont sucres (g)	5,3	1,7
Lipides (g)	2,8	0,9
dont acides gras saturés	0,9	0,3
Fibres (g)	4,0	1,3
Sodium (mg) :	1860 (430 mg*)	595
Potassium (mg) :	1280 (303 mg*)	410
Calcium (mg) :	900	288 (36 %) **

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

(**) en % des Apports journaliers recommandés

INGREDIENTS :

Isolat de protéine de lait, poudre de blanc d'œuf, protéines de lactosérum, farine de blé, arôme, fibre végétale, chlorure de potassium, sel, poudre à lever : diphosphate de sodium, carbonate de sodium, phosphate monocalcique, sulfate de calcium, anti-agglomérant : dioxyde de silicium, colorants : bêta carotène et apo-caroténal.

Allergènes :

Lait, Œuf, Soja, Sulfites et Blé. Fabriqué sur des équipements où sont fabriqués des produits contenant du lait, du soja, des œufs, des sulfites et du blé.

MODE PREPARATOIRE

- 1 – Vider le contenu du sachet dans un bol
- 2 – Rajouter doucement 110 ml d'eau froide tout en délayant avec un fouet jusqu'à parfaite dissolution
- 3 – Laisser reposer 1 à 3 minutes
- 4 – Mettre une poêle anti-adhésive sur le feu et humidifier là avec une goutte d'huile
- 5 – Verser le mélange (ou la moitié du mélange seulement si vous souhaitez faire 2 crêpes) dans la poêle chaude et faire cuire la crêpe à feu vif des deux côtés pendant 1 minute environ
- 6 – Consommer dans un bref délai