

PREPARATION DIETETIQUE EN POUDRE HYPERPROTIDIQUE
Pour EN-CAS HYPOCALORIQUE APPAUVRI EN GLUCIDES
dont la valeur énergétique est de 100 kcal – avec édulcorant
Boisson arôme CHOCOLAT CHAUD

COMPOSITION ANALYTIQUE MOYENNE

| | 100 g | 1 sachet (26,5 g) |
|--------------------------------|----------------|--------------------------|
| VALEURS ENERGETIQUES | | |
| Kcal | 378 | 100 |
| KJ | 1598 | 422 |
| VALEURS NUTRITIONNELLES | | |
| Protides | 68 | 18 |
| Glucides assimilables | 10 | 2,6 |
| dont sucres (g) | 4,5 | 1,2 |
| Lipides (g) | 5,3 | 1,4 |
| dont acides gras saturés | 2,5 | 0,7 |
| Fibres (g) | 4,5 | 1,2 |
| Sodium (mg) : | 1000 (120 mg*) | 265 |
| Potassium (mg) : | 1000 (120 mg*) | 265 |
| Calcium (mg) : | 950 | 250 (31 %) ** |

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

(**) en % des Apports journaliers recommandés

INGREDIENTS :

Caséinate de calcium, cacao (15,5 %), concentré de protéine de lactosérum, lait écrémé en poudre, sel, émulsifiants : diglycérides et lécithine, arôme, édulcorant : aspartame (contient une source de phénylalanine), méthionine, 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 220 ml d'eau froide tout en délayant à l'aide d'un fouet jusqu'à parfaite dissolution
- 3 A – Faire chauffer le mélange à la casserole jusqu'à la température souhaitée sans porter à ébullition OU
- 3 B – Faire chauffer le mélange au four à micro-ondes pendant 1 minute à puissance maximum
- 4 – Servir dans une grande tasse et consommer rapidement

Si utilisation d'un mixeur électrique :

- 1 – Verser le contenu du sachet dans un mixeur et rajouter 220 ml d'eau chaude mais non bouillante
- 2 – Mixer quelques secondes jusqu'à dissolution complète
- 3 – Servir dans une grande tasse et consommer rapidement