

ARTICLE : Préparation hyperprotéinée en poudre pour Velouté Champignons

Préparation en poudre pour En-cas Hypocalorique appauvri en glucides dont la valeur énergétique est de:

88 kcal par préparation.

Enrichi en protides

POIDS NET PAR SACHET : 25 grammes

INGREDIENTS : protéines de lait, sel, morceaux de champignons (1,7%), épaississant : gomme xanthane et guar ; amidon (blé ou maïs), arômes, persil émincé, lécithine de soja, exhausteurs de goût : glutamate, inosinate et guanylate de sodium, L-cystéine; vitamines : C, E, PP, B5, B6, B9, B1, B2, B8, A, D3

EMPLOI : Dans un shaker ou un bol contenant 180 à 210 ml d'eau chaude, ajouter le contenu d'un sachet et mélanger.

Composition :

	En g pour 100g	En g pour 25g
<u>Protéines</u>	73	18
<u>Lipides</u>	2,8	0,7
dont acides gras saturés	1	0,2
<u>Glucides totaux</u>	10,6	2,7
dont glucides assimilables	8,8	2,2
dont fibres	1,8	0,5

Valeur énergétique :

350 kcal / 1467kJ

88 kcal / 367 kJ

Sels minéraux :

	En mg pour 100g	%AJR/100g	En mg pour 25g	%AJR / 25g
Sodium	2420	97	605	24
Potassium	340	9	85	2
Calcium	1125	141	280	35
Phosphore	720	90	180	22
Magnésium	67	22	17	6
Teneur en mg / 100g de produit prêt à être consommé :				
Sodium			295	
Potassium			40	

INDICE CHIMIQUE DES PROTEINES :
mini 100
Vitamines :

	/100g	%AJR	/ 25g	%AJR
A (ER) en µg	320	40	80	10
B1 Thiamine en mg	0,56	40	0,14	10
B2 Riboflavine en mg	0,64	40	0,16	10
B3 (PP) Niacine en mg	7,2	40	1,8	10
B5 Pantothénate en mg	2,4	40	0,6	10
B6 Pyridoxine en mg	0,8	40	0,2	10
C Ascorbate en mg	24	40	6	10
D3 Cholécalférol en µg	2	40	0,5	10
E Tocophérols en mg	4	40	1	10
B8 Biotine en µg	60	40	15	10
B9 Folate en µg	80	40	20	10

Ingrédients : acide L-ascorbique, vitamine E acétate, acide nicotinique, calcium D-panthoténate, pyridoxine hydrochloride, acide folique, thiamine hydrochloride, riboflavine, D-biotine, vitamine A acétate, cholécalférol.

Complémentées à la fabrication d'un facteur x1,5 soit 15% des AJR par sachet.

ALLERGENES: Fabriqué dans un atelier utilisant : lait, œuf, maïs, soja, fruits à coque, gluten et céleri.

Les valeurs sont obtenues par le calcul des données des fiches matières premières et des analyses de laboratoire.