

**ARTICLE : Préparation hyperprotéinée en poudre pour Omelette arôme Bacon Fromage**

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

116 kcal par préparation.

Enrichi en protides

POIDS NET PAR SACHET : 28 grammes

**INGREDIENTS** : blanc d'œuf et œuf en poudre, protéines de lait, arômes, poudre de fromage (4%), sel, amidon (blé ou maïs), exhausteurs de goût : glutamate de sodium, inositol et guanylate, antiagglomérants : silice et phosphate tricalcique ; lécithine de soja, colorant E102-E110, vitamines : C, E, PP, B5, B6, B9, B1, B2, B8, A, D3

**EMPLOI** : Dans un shaker contenant 120 ml d'eau froide, ajouter le contenu d'un sachet et agiter vigoureusement; cuisiner dans une poêle anti-adhésive légèrement huilée comme une omelette traditionnelle

**Composition :**

|                                   | En g pour 100g | En g pour 28g |
|-----------------------------------|----------------|---------------|
| <b>Protéines</b>                  | <b>65</b>      | <b>18</b>     |
| <b>Lipides</b>                    | <b>12,2</b>    | <b>3,4</b>    |
| <i>dont acides gras saturés</i>   | 3,7            | 1             |
| <b>Glucides totaux</b>            | <b>10</b>      | <b>2,8</b>    |
| <i>dont glucides assimilables</i> | 10             | 2,8           |
| <i>dont fibres</i>                | 0,4            | 0,1           |

**Valeur énergétique :**

413 kcal / 1729kJ

116 kcal / 484 kJ

**Sels minéraux :**

|   | En mg pour 100g | %AJR/100g  | En mg pour 28g | %AJR / 28g |
|---|-----------------|------------|----------------|------------|
| Sodium  | <b>2440</b>     | 98         | <b>685</b>     | 27         |
| Potassium   | <b>735</b>      | 18         | <b>205</b>     | 5          |
| Calcium   | <b>300</b>      | 38         | <b>85</b>      | 11         |
| Phosphore   | <b>400</b>      | 50         | <b>110</b>     | 14         |
| Magnésium   | <b>56</b>       | 19         | <b>16</b>      | 5          |
| Teneur en mg / 100g de produit prêt à être consommé : |                 |            |                |            |
| Sodium  |                 | <b>460</b> |                |            |
| Potassium   |                 | <b>140</b> |                |            |

**INDICE CHIMIQUE DES PROTEINES :**
**mini 100**
**Vitamines :**

|                        | /100g       | %AJR | / 28g       | %AJR |
|------------------------|-------------|------|-------------|------|
| A (ER) en µg           | <b>286</b>  | 36   | <b>80</b>   | 10   |
| B1 Thiamine en mg      | <b>0,50</b> | 36   | <b>0,14</b> | 10   |
| B2 Riboflavine en mg   | <b>0,57</b> | 36   | <b>0,16</b> | 10   |
| B3 (PP) Niacine en mg  | <b>6,4</b>  | 36   | <b>1,8</b>  | 10   |
| B5 Pantothénate en mg  | <b>2,1</b>  | 36   | <b>0,6</b>  | 10   |
| B6 Pyridoxine en mg    | <b>0,7</b>  | 36   | <b>0,2</b>  | 10   |
| C Ascorbate en mg      | <b>21</b>   | 36   | <b>6</b>    | 10   |
| D3 Cholécalférol en µg | <b>1,8</b>  | 36   | <b>0,5</b>  | 10   |
| E Tocophérols en mg    | <b>3,6</b>  | 36   | <b>1</b>    | 10   |
| B8 Biotine en µg       | <b>54</b>   | 36   | <b>15</b>   | 10   |
| B9 Folate en µg        | <b>71</b>   | 36   | <b>20</b>   | 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.

|                               | /100g | %AJR | / 28g | %AJR |
|-------------------------------|-------|------|-------|------|
| Vitamines B12 natives en µg : | 1,6   | 106  | 0,4   | 30   |

**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.