

PATE A CREPE HYPERPROTEINEE

NATURE DU PRODUIT

Préparation pour pâte à crêpe hyperprotéinée

PRÉSENTATION

Sachets de 25 g

LISTE DES INGREDIENTS

Poudre de blanc d'œuf, protéines de lait, poudre de lait écrémé, protéines de soja, poudre de jaune d'œuf, amidon de blé, huile de beurre.

CONSEILS D'UTILISATION

Mettez la poudre dans un bol, ajoutez 30 ml de lait écrémé de manière à constituer une pâte homogène. Ajoutez ensuite progressivement 100 ml d'eau en battant à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet. Vous pouvez aussi mélanger l'eau au lait et ajouter le tout à la poudre.

La préparation obtenue permet de réaliser 2 crêpes (tout dépend de la taille de la poêle). Laissez suffisamment cuire avant de retourner la crêpe.

ANALYSE NUTRITIONNELLE MOYENNE ET VALEUR ENERGETIQUE MOYENNE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	KCAL	KJ	SODIUM en mg	POTASSIUM en mg
PÂTE A CRÊPES							
POUR 25 g	18,1 g	0,8 g	3,5 g	93,6	396,5	146	149
POUR 100 g	72,6 g	3,2 g	13,8 g	374,2	1586,0	583	597

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Suptiva®

FICHE TECHNIQUE

N U T R I T H E R A P I E

A utiliser dans le cadre d'une alimentation où l'apport calorique total est contrôlé. Ne doit pas être employé comme unique source d'alimentation.

Marque Suptiva – Techazur - 101 rue de Bonnelles – 91470 PECQUEUSE

TEL 08 25 00 31 12 - FAX 09 72 11 16 75

S.A.R.L. au capital de 10 000 € - RCS Evry : 453 795 858