

VELOUTES HYPERPROTEINES (Saveurs salées)

NATURE DU PRODUIT

Préparation pour velouté hyperprotéiné

PRÉSENTATION

Sachets de 28 g

LISTE DES INGREDIENTS

Arôme Bœuf : Protéines de lait, sel, épaississants : amidon de blé et gomme de xanthane, arôme, persil déshydraté, antiagglomérant : E551, colorant : E150, poivre blanc

Arôme Pistou : Protéines de lait, épices, sel, épaississants : amidon de blé et gomme de xanthane, légumes (tomate, oignon), antiagglomérant : E551

Arôme Bisque de Poissons : protéines de lait, arômes, sel, épaississants : amidon de blé et gomme de xanthane, épices, colorants : E162, E102, E100, extrait de levure, extrait de poisson, saccharose, antiagglomérant : E551

Allergènes : lait, blé, soja, céleri

CONSEILS D'UTILISATION

Pour obtenir un velouté : Versez le contenu du sachet dans un récipient, ajoutez une petite quantité d'eau chaude en remuant de manière à obtenir une pâte.

Tout en continuant de mélanger, ajoutez progressivement le reste de l'eau (200 ml au total). La préparation sera plus onctueuse si vous remplacez l'eau par du lait écrémé.

ANALYSES NUTRITIONNELLES MOYENNES ET VALEURS ENERGETIQUES MOYENNES

AROMES	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	KCAL	KJ	SODIUM en mg	POTASSIUM en mg
BŒUF							
POUR 28 g	19,6 g	0,7 g	3,0 g	96,4	408,8	667	145
POUR 100 g	70,1 g	2,4 g	10,6 g	344,2	1460,0	2381	519
PISTOU							
POUR 28 g	18,9 g	0,5 g	4,1 g	96,4	409,1	547	179
POUR 100 g	67,5 g	1,8 g	14,6 g	344,3	1461,0	1953	638



FICHE TECHNIQUE

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

BISQUE DE POISSONS

POUR 28 g	17,9 g	0,5 g	4,2 g	93,0	394,5	811	137
POUR 100 g	63,8 g	1,8 g	15,1 g	332,0	1409,0	2897	488

PRECAUTION D'EMPLOI

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.