

PRÉPARATION PROTÉINÉE À CUISINER

ÉDITION LIMITÉE



Réf. 200K

Ingrédients :

concentré de protéines de lactosérum (**lait**), farine d'**avoine** complète sans gluten, poudre d'**œuf** entier, caséinate de calcium (**lait**), levure chimique (poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de potassium), farine de riz), dextrine de **blé** sans gluten.

Conseil : pour les allergènes, voir les ingrédients en **gras**.

Informations nutritionnelles

Portion : 24 g, Portions par boîte : 20						
	Pour 100 g	% AR**	Par portion avec du lait demi-écrémé*	% AR**	Par portion avec de l'eau*	% AR**
Énergie	1680 kJ 400 kcal	-	466 kJ 111 kcal	-	403 kJ 96 kcal	-
Matières grasses	9,0 g	-	2,7 g	-	2,2 g	-
dont :	-	-	-	-	-	-
acides gras saturés	3,6 g	-	1,2 g	-	0,9 g	-
acides gras mono-insaturés	3,4 g	-	0,9 g	-	0,8 g	-
acides gras polyinsaturés	1,9 g	-	0,5 g	-	0,5 g	-
Glucides	33 g	-	9 g	-	8 g	-
dont : sucres	2,6 g	-	2,1 g	-	0,6 g	-
Fibres alimentaires	7,0 g	-	1,7 g	-	1,7 g	-
Protéines	44 g	-	11 g	-	10 g	-
Sel	2,1 g	-	0,6 g	-	0,5 g	-
MINÉRAUX						
Potassium	1358 mg	68 %	374 mg	19 %	326 mg	16 %
Calcium	276 mg	35 %	103 mg	13 %	66,2 mg	8 %
Phosphore	1042 mg	149 %	278 mg	40 %	250 mg	36 %
Manganèse	0,79 mg	40 %	0,19 mg	10 %	0,19 mg	9 %
Sélénium	27 µg	49 %	6,5 µg	12 %	6,5 µg	12 %
Molybdène	67 µg	133 %	17 µg	35 %	16 µg	32 %

* Par portion de pancake cuit (environ 48 g)

** Apports de Référence

Contient des sucres naturellement présents

La Préparation protéinée à cuisiner Édition Limitée convient parfaitement pour concocter des encas simples et nutritifs.

La saveur neutre de la Préparation protéinée à cuisiner la rend polyvalente et permet de réaliser des recettes aussi bien sucrées que salées. Élaboré à partir d'un mélange d'ingrédients de haute qualité, dont des protéines de lactosérum (whey) pour une texture légère et moelleuse, ce produit prêt à mélanger est un choix judicieux pour apporter une bonne nutrition à vos recettes préférées.

AVANTAGES PRODUIT

- Une façon nutritive, pratique et délicieuse pour cuisiner des encas sucrés comme salés
- De nombreuses recettes sont proposées en scannant le QR code sur l'étiquette
- Riche en protéines
- Source de fibres
- Contient des minéraux
- Sans gluten
- Convient aux végétariens
- Polyvalente, simple et rapide à préparer
- Sans sucres ajoutés, ni colorants, ni arômes, ni édulcorants

CONSEILS D'UTILISATION

- Pour préparer un pancake nutritif, préchauffez une poêle antiadhésive à feu doux.
- Mélangez 24 g (2 cuillères) de Préparation protéinée à cuisiner avec 30 ml (2 cuillères à soupe) de lait demi-écrémé (1,5 % de matières grasses) ou 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau.
- Une fois mélangée, versez la pâte au centre de la poêle et répartissez-la uniformément jusqu'à obtenir l'épaisseur de votre choix.
- Faites cuire à feu doux pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le dessous soit doré, puis retournez le pancake et répétez l'opération sur l'autre face.

Scannez le QR code pour découvrir de délicieuses recettes à base de la Préparation protéinée à cuisiner.

