



Velouté d'Asperge

**Préparation diététique en poudre Hyperprotidique.
En-cas Hypocalorique appauvri en Glucides
dont la valeur énergétique est de 91 kcal**

COMPOSITION ANALYTIQUE MOYENNE

	100 g	1 sachet 26,5 g
VALEURS ENERGETIQUES		
kcal	344	91
kJ	1454	385
VALEURS NUTRITIONNELLES		
Protides (g)	68	18
Glucides totaux	7,9	2,1
dont sucres (g)	0,8	0,2
Lipides (g)	4,2	1,1
dont acides gras saturés (g)	1,5	0,4
Fibres (g)	2,3	0,4
Sodium (mg)	2500(650mg)*	660
Potassium (mg)	750(160mg)*	219
Calcium (mg)	810	215(27%)**

(*) teneurs maximales pour 100 g de produit prêt à être consommé (170 ml d'eau)
(**) en % des Apports journaliers recommandés

INGREDIENTS :

Protéines lactières, protéines végétales (isolat de protéine de soja et isolat de protéines de pois), arômes, préparation d'huile végétale (huile de palme, sirop de glucose, caséine, phosphate), légumes déshydratés : asperge en poudre (3,4 %), épinard en poudre, poireau en poudre, sel, épaississants : gomme xanthane, gomme guar, alginat de sodium, carboxyméthylcellulose, protéines végétales hydrolysées, correcteur d'acidité : citrate de potassium, méthionine, épices, anti-agglomérant : dioxyde de silicium, extrait de levure, extrait de curcuma, émulsifiant : lécithine de soja.

ALLERGENES : lait, soja, gluten et sulfites.

Fabriqué sur des équipements où est également utilisé : oeuf, céleri.

MODE PREPARATOIRE :

Vider le contenu du sachet dans un bol.

Rajouter doucement 30 ml d'eau froide tout en délayant avec un fouet puis rajouter 140 à 170 ml d'eau chaude mais non bouillante tout en remuant quelques secondes jusqu'à parfaite dissolution.

Salier et poivrer à votre convenance et consommer dans un bref délai.

Si vous utilisez un mixeur électrique

Vider le contenu du sachet dans le mixeur.

Rajouter 170 à 200 ml d'eau chaude mais non bouillante et mixer 5 à 10 secondes jusqu'à parfaite dissolution.

Salier et poivrer à votre convenance et consommer dans un bref délai.