



Soupe de Poissons & Croutons

Préparation diététique en poudre Hyperprotidique.
En-cas Hypocalorique appauvri en Glucides
dont la valeur énergétique est de 100 kcal

COMPOSITION ANALYTIQUE MOYENNE

	100 g	1 sachet 28,3 g
VALEURS ENERGETIQUES		
kcal	355	100
kJ	1502	425
VALEURS NUTRITIONNELLES		
Protides (g)	63,6	18
Glucides totaux	13,8	3,9
dont sucres (g)	0,7	0,2
Lipides (g)	4,2	1,2
dont acides gras saturés (g)	1,8	0,5
Fibres (g)	1,8	0,5
Sodium (mg)	2000 (330mg)*	560
Potassium (mg)	600 (110mg)*	168
Calcium (mg)	-	-

(*) teneurs maximales pour 100 g de produit prêt à être consommé

INGREDIENTS :

Protéines laitières, isolat de protéines de soja, arômes, croûtons (7 % : farine de froment, matière grasse hydrogénée, sel, levure), maltodextrine, sel, protéines végétales hydrolysées, épaississants : gomme xanthane, alginate de sodium, gomme guar, carboxyméthylcellulose, correcteur d'acidité : citrate de potassium, poudre de tomate, extrait de levure, colorants : bêta carotène, jus de betterave et curcuma, poudre d'oignon, méthionine, paprika, extrait d'épice, antiagglomérant : dioxyde de silicium, poudre d'ail, renforçateurs de goût : inosinate et guanylate disodique.

ALLERGENES : Lait, poissons, crustacés, soja, gluten.

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

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.