

Boisson chocolat chaud

Préparation diététique en poudre riche en protéines, avec édulcorant.

•Ingrédients

Protéines de lait ; cacao (lécithine de soja) (18,5 %) ; lait écrémé en poudre ; sel ; émulsifiants : diglycérides, lécithine de soja ; arômes (lait, gluten) ; édulcorant : aspartame (contient une source de phénylalanine) ; méthionine ; antiagglomérant : dioxyde de silicium.

Allergènes:

Lait, soja et gluten. Fabriqué sur des équipements où sont également utilisés moutarde, céleri, œufs et sulfites.

•Préparation:

1 – Videz le contenu du sachet dans un bol.

2 – Versez lentement 220 ml d'eau froide tout en délayant à l'aide d'un fouet jusqu'à parfaite dissolution.

3 A – Faites chauffer le mélange à la casserole jusqu'à la température souhaitée sans porter à ébullition.

OU 3 B – Faites chauffer le mélange au four à micro-ondes pendant 1 minute à puissance maximum.

4 – Servez dans une grande tasse et consommez dans les 10 minutes.

Si utilisation d'un mixeur électrique : 1 – Versez le contenu du sachet dans un mixeur et rajoutez 220 ml d'eau chaude mais non bouillante. 2 – Mixez quelques secondes jusqu'à dissolution complète. 3 – Servez dans une grande tasse et consommez dans les 10 minutes.

| Déclarations nutritionnelles moyennes | | |
|--|-------|-------------------------------------|
| | 100 g | 1 sachet (26,5 g) = 1 portion |
| Valeur énergétique | | |
| Kcal | 369 | 97 |
| Kj | 1558 | 412 |
| Valeurs nutritionnelles typiques (g) | | |
| Lipides | 5,3 | 1,4 |
| Saturées | 3 | 0,8 |
| Glucides | 10,0 | 2,6 |
| Sucres | 4,5 | 1,2 |
| Amidon | 5,5 | 1,4 |
| Fibres | 4,5 | 1,2 |
| Protéines | 68 | 18 |
| Sel | 2,5 | 0,66 |
| Le sel est exclusivement dû à la présence de sodium présent naturellement. | | |
| Calcium (mg) | 950 | 252 |

Fabriqué en France.

Emb. 07102C

F807E04V7

Maintenir une consommation quotidienne de liquide suffisante. Ne pas utiliser comme unique source d'alimentation.

Entreposez dans l'emballage original dans un endroit frais (< 25°C) et sec (HR < 65%). Assurez-vous que le sac ou le contenant soit adéquatement fermé.