

**PREPARATION DIETETIQUE EN POUDDRE HYPERPROTIDIQUE**  
**Pour EN-CAS HYPOCALORIQUE APPAUVRI EN GLUCIDES**  
**dont la valeur énergétique est de 95 kcal – avec édulcorants**  
**Entremets, Milk-shake ou Mousse arôme CARAMEL**

**INSTANT HIGH PROTEIN MIX SUPPLEMENT**  
**Pudding, Cold Drink or Mousse **CARAMEL** flavor**  
**with sweeteners**

COMPOSITION ANALYTIQUE MOYENNE  
 NUTRITIONAL INFORMATION AVERAGE

	100 g	1 sachet (25 g)
VALEURS ENERGETIQUES ENERGETIC FACTS		
kcal	381	95
kJ	1612	403
VALEURS NUTRITIONNELLES NUTRITIONAL FACTS		
Protides / Protein (g)	72	18
Glucides assimilables / Assimilated Carbohydrates (g)	10,4	2,6
dont sucres / which sugars (g)	4,8	1,2
Lipides / Fat (g)	5,2	1,3
dont acides gras saturés / which saturated fat (g)	2,4	0,6
Fibres / Fiber (g)	2,4	0,6
sodium (mg) :	750 (170 mg*)	187
potassium (mg) :	240 (70 mg*)	60
calcium (mg) :	900	255 (32%)**
	(*) teneurs maximales pour 100 g de produit prêt à être consommé (entremets)	
	(*) maximal contents for 100 g of product ready to use (pudding)	
	(**) en % des Apports journaliers recommandés / in % of Recommended Daily Intakes	

**INGREDIENTS :** Protéines laitières, matière grasse végétale, arômes, épaississants : carboxyméthylcellulose et cellulose microcristalline, amidon, colorants : caramel et bêta-carotène, sel, édulcorants : aspartame (contient une source de phénylalanine) et acésulfame de potassium, méthionine, correcteur d'acidité : oxyde de magnésium, anti-agglomérant : dioxyde de silicium, émulsifiant : lécithine de soja. **ALLERGENES : lait, soja. Fabriqué sur des équipements où sont également utilisés : œuf, gluten, céleri.**

**INGREDIENTS :** Milk protein, vegetable fat, flavours, thickeners : carboxymethylcellulose and microcrystalline cellulose, starch, colours : caramel and beta-carotene, salt, sweeteners : aspartam (contains phenylalanine) and potassium acesulfame, methionine, acidity regulator : magnesium oxide, anti-caking agent : silicium dioxide, emulsifier : soy lecithin. **ALLERGENS : Milk, Soy. Manufactured on equipment that processes : Egg, Gluten, Celery.**

**Mode préparatoire**

1 – Vider le contenu du sachet dans un bol  
 2 A – **Pour un PUDDING :** verser lentement 115 ml d'eau froide tout en mélangeant avec un fouet ou une fourchette jusqu'à parfaite dissolution. Placer au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes pour obtenir une consistance ferme  
 2 B – **Pour une MOUSSE :** même préparation que pour un Pudding mais incorporer un œuf et battre le mélange fermement au fouet. Réfrigérer quelques minutes  
 2 C – **Pour un MILK-SHAKE :** vider le contenu d'un sachet dans un mixeur électrique. Rajouter 220 ml d'eau froide et mélanger  
 3 - Consommer dans un bref délai

**Mixing directions**

1 – Empty one packet in a bowl  
 2 A – **For a PUDDING :** Add slowly 115 ml of cold water while stirring with a whisk or a fork until well dissolve. Refrigerate for 15 to 30 minutes until firm  
 2 B – **For a MOUSSE :** prepare like a Pudding and stir in one egg firmly beaten. Refrigerate.  
 2 C – **For a MILK SHAKE –** Empty one packet in an electric mixer, add 220 ml of cold water and mix  
 3 – Eat in a short period of time

**The information is offered in good faith but without guarantee**  
**Renseignement communiqué de bonne foi mais sans garantie**