

**PREPARATION DIETETIQUE EN POUDRE HYPERPROTIDIQUE  
EN-CAS HYPOCALORIQUE APPAUVRI EN GLUCIDES  
dont la valeur énergétique est de 96 kcal – avec édulcorant  
pour Entremets ou Mousse arôme NOIX DE COCO-MANDARINE**

**INSTANT HIGH PROTEIN MIX SUPPLEMENT  
Pudding, Cold Drink or Mousse TANGERINE COCONUT flavor  
with sweetener**

COMPOSITION ANALYTIQUE MOYENNE  
NUTRITIONAL INFORMATION AVERAGE

	100 g	1 sachet (26 g)
VALEURS ENERGETIQUES ENERGETIC FACTS		
kcal	371	96
kJ	1571	408
VALEURS NUTRITIONNELLES NUTRITIONAL FACTS		
Protides / Protein (g)	69,2	18
Glucides assimilables / Assimilated Carbohydrates (g)		
dont sucres / which sugars (g)	15	3,9
Lipides / Fat (g)	5,4	1,4
dont acides gras saturés / which saturated fat (g)	3,1	0,8
Fibres / Fiber (g)	2,3	0,6
sodium (mg) :	3,1	0,8
potassium (mg) :	750 (160 mg*)	195
calcium (mg) :	300 (100 mg*)	78
	825	220 (28%)**
(*) 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, épaississants : carboxyméthylcellulose, cellulose microcristalline et hydroxypropylméthylcellulose, arômes, noix de coco en poudre (3,8%), jus d'orange (1,9%), acidifiant : acide citrique, amidon, sel, colorants : bêta-carotène et curcuma, édulcorant : aspartame (contient une source de phénylalanine), jus de citron en poudre, méthionine, 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, thickeners : carboxymethylcellulose, microcrystalline cellulose and hydroxypropylmethylcellulose, flavours, coconut powder (3,8%), orange juice (1,9%), acidifier : citric acid, starch, salt, colours : beta-carotene and turmeric extract, sweetener : aspartam (contains phenylalanine), lemon juice, methionine, 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**