

**PREPARATION DIETETIQUE EN POUDRE HYPERPROTIDIQUE
EN-CAS HYPOCALORIQUE APPAUVRI EN GLUCIDES
dont la valeur énergétique est de 95 kcal
pour Soupe arôme Gratinée à l'Oignon avec croûtons**

**INSTANT HIGH PROTEIN MIX SUPPLEMENT
Cream TOASTED ONION flavoured with Croutons**

COMPOSITION ANALYTIQUE MOYENNE
NUTRITIONAL INFORMATION AVERAGE

	100 g	1 sachet (26,5 g)
VALEURS ENERGETIQUES		
ENERGETIC FACTS		
kcal	357	95
kJ	1512	400
VALEURS NUTRITIONNELLES		
NUTRITIONAL FACTS		
Protides / Protein (g)	72	18
Glucides assimilables /		
Assimilated Carbohydrates (g)	8.5	2,3
dont sucres / which sugars (g)	2,1	0,6
Lipides / Fat (g)	3	0,8
dont acides gras saturés /		
which saturated fat (g)	1,4	0,4
Fibres / Fiber (g)	1,9	0,5
sodium (mg) :	2700 (400 mg*)	716
potassium (mg) :	400 (80 mg*)	106
calcium (mg) :	800	210 (26%**)
(*) teneurs maximales pour 100 g de produit prêt à être consommé		
(*) maximal contents for 100 g of product ready to use		
(**) Calcium en % des Apports journaliers recommandés		
(**) Calcium in % of Daily recommended intakes		

INGREDIENTS : protéines laitières, isolat de protéines de soja, arômes, croûtons (6% farine de froment, huile végétale, farine de riz, sel, levure, farine de blé, gomme arabique), poudre d'oignon (3,6%), sel, oignons déshydratés (1,6%), protéines végétales hydrolysées, épaississants : gomme guar, gomme xanthane, alginate de sodium, extrait de poireau, méthionine, poudre de céleri, anti-agglomérant : dioxyde de silicium, épices, extrait de levure, colorant : caramel.
ALLERGENES : lait, soja, gluten, céleri. **Fabriqué sur des équipements où sont également utilisés : œuf.**

INGREDIENTS : milk protein, soy protein isolate, flavours, croutons (6% : wheat flour, vegetable oil, rice flour, salt, yeast, gum arabic), onion powder (3,6%), salt, dehydrated onions (1,6%), hydrolysed vegetable protein, thickeners : guar gum, xanthan gum, sodium alginate, leek extract, methionine, celery powder, anti-caking agent : silicon dioxide, spices, yeast extract, colour : caramel.
ALLERGENS : Milk, Soy, Gluten and Celery. **Manufactured on equipment that processes : egg.**

Mode préparatoire

- 1 – Vider le contenu du sachet dans un bol
- 2 – Rajouter doucement 200 à 230 ml d'eau chaude mais non bouillante tout en remuant quelques secondes jusqu'à parfaite dissolution avec un fouet.
- 3 – Saler et poivrer à votre convenance et consommer dans un bref délai

Si vous utilisez un mixeur électrique

- 1 – Vider le contenu du sachet dans le mixeur
- 2 – Rajouter 200 à 230 ml d'eau chaude mais non bouillante et mixer 5 à 10 secondes jusqu'à parfaite dissolution
- 3 – Saler et poivrer à votre convenance et consommer dans un bref délai

Mixing directions

- 1 – Empty one packet in a bowl
- 2 – Add slowly 200 to 230 ml of hot but not boiling water and stir a few seconds until well dissolve with a wisk.
- 3 – Add salt and / or pepper – Eat in a short period of time

If you use an Electric mixer

- 1 – Empty one packet into a mixe
- 2 – Add 200 to 230 ml of hot but not boiling water and mix during 5 to 10 seconds until well dissolve
- 3 – Add salt and / or pepper – 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**