NECTARYS

Bouillie D'LYS au cacao

Spécial Santé - Préparations petits déjeuner - Bouillies Sucrées D'LYS

Réf. : 35PR16 : 250mL ; 35PR10 : 3L

Préparation déshydratée pour bouillie sucrée au cacao

Ingrédients :

Céréales 42% (farine de **blé** , farine de riz, farine de maïs, farine de**seigle**, farine d' **orge**, farine d' **avoine**, farine d' **épeautre** , farine de maïs torréfié), amidon modifié, sucre, poudre de cacao maigre (5%).

Suggestion : Pour le petit déjeuner, le dessert, etc.

Mode d'emploi : Verser le lait chaud dans un bol, puis délayer la quantité nécessaire de préparation. Mélanger jusqu'à épaississement, c'est prêt à être consommé.

Conservation DLUO : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM : 12 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : 130 g pour un litre de lait ou 110g/litre pour une texture lisse.

Conditionnement : Boîtes de 400g, carton de 12 boîtes ; sachet de 32g, carton de 100.

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g de bouillie*
Energie	371,2 kcal 1574,5 kJ	82,8 kcal 350,2 kJ
Matières grasses	1,2 g	1,4 g
dont acides gras saturés	0,6 g	0,9 g
Glucides	82,7 g	13,7 g
dont sucres	25,7 g	7,2 g
Fibres	3 g	0,3 g
Protéines	5,9 g	3,5 g
Sel**	0,1 g	0,1 g
Calcium	0 mg	103,5 mg

*Préparé selon le mode d'emploi : 130g/1litre de lait 1/2 écrémé

**Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

Autres parfums : Café, Fraise Framboise, Miel Fleur d'Oranger, Vanille.

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

Tél. 02 41 57 15 15
http://www.nectarys.com
contact@nectarys.com