

Crème dessert Chocolat

Prête à l'emploi, elle est sans aucun doute la plus réussie des crèmes dessert proposées à l'heure actuelle sur le marché de la diététique Européenne. Onctueuse, les amateurs de chocolat apprécieront son aromatique cacao et la subtile note de noisette.

A sa qualité gustative exceptionnelle, s'ajoute un profil nutritionnel remarquable. Sa richesse notamment en fibres contribue au bon fonctionnement du transit intestinal. Consommé dans le cadre d'un régime Hyperprotéiné, cette crème participe au déclenchement de la cétose.

- Riche en protéines
- Faible teneur en sucres
- Faible teneur en matières grasses
- Riche en fibres
- Sans colorant
- Sans conservateur



Valeurs nutritionnelles**		Pour 100 g	Par portion	% des RNJ* par portion
Energie	kcal kJ	79 330	98,8 412,8	4,9
Protéines	g	11,48	14,4	28,7
Glucides assimilables	g	2,01	2,5	0,9
Dont sucres	g	1,1	1,4	1,5
Lipides	g	2,08	2,6	3,7
Dont AG saturés	g	1,26	1,6	7,9
Fibres alimentaires	g	3,3	4,1	16,5
Sodium	g	0,06	0,075	3,1
Potassium	mg	150	187,5	-
Calcium	mg	225	281,3	-

* Repères Nutritionnels Journaliers pour un apport énergétique journalier de 2000 kcal

**valeurs nutritionnelles issues d'analyses réalisées par laboratoire certifié COFRAC

Liste des Ingrédients

Lait écrémé concentré, eau, protéines de lait (émulsifiant : lécithine de soja), crème, agent de charge : polydextrose, poudre de cacao 2,5%, poudre de chocolat 1%, amidon modifié de maïs, arômes, texturants : gomme de caroube, carraghénanes, gomme de guar, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, correcteur d'acidité : hydroxyde de potassium, édulcorants : acésulfame de potassium et sucralose.

Allergènes

Contient des ingrédients à base de lactose et soja.

Poids net : portion de 125g

Condition de stockage : stocker dans un endroit sec à température ambiante

Mode préparation : à consommer frais ou à température ambiante

Le produit répond aux critères de contrôle de la stabilité des produits appertisés (NF V 08.408).