

Crème dessert Vanille

Prête à l'emploi, elle est sans aucun doute la plus réussie des crèmes vanille proposées à l'heure actuelle sur le marché de la diététique Européenne., les plus gourmands apprécieront son parfum vanille légèrement biscuité.

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 conservateur



Caractéristiques physico-chimique

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).

Valeurs nutritionnelles**		Pour 100 g	Par portion	% des RNJ* par portion
Energie	kcal kJ	75 314	93,8 391,9	4,7
Protéines	g	11,14	13,9	27,9
Glucides assimilables	g	2,66	3,3	1,2
Dont sucres	g	0,56	0,7	0,8
Lipides	g	1,67	2,1	3
Dont AG saturés	g	1,02	1,3	6,4
Fibres alimentaires	g	2,48	3,1	12,4
Sodium	g	0,06	0,08	3,1
Potassium	mg	35	43,8	-
Calcium	mg	220	275	-

* 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, amidon modifié de maïs, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, arômes, colorant : bêta-carotène, texturants : carraghénanes, gommes de guar et de xanthane, correcteur d'acidité : hydroxyde de potassium, édulcorants : acésulfame de potassium et sucralose.

Allergènes

Contient des ingrédients à base de lactose et soja.