



SIROP DE RIZ

Info Sirop de riz

Déscription

Le Si'doux sirop de riz est obtenu par transformation de l'amidon des céréales c'est à dire par l'action de l'amylase obtenu naturellement par germination de l'orge.

Utilisation

Un sirop de riz à la saveur très fine et douce de goût assez neutre, il s'utilise facilement dans toutes les préparations. Il convient parfaitement dans les pâtisseries mais aussi pour 'sucrez' les yaourts, les boissons chaudes, sur les tartines ou les crêpes au goûter, ... en cuisine dans les préparations aigres-douces.

Ingrédients

riz* rond, eau.

*issu de l'agriculture biologique

Emballage

420 g.

Produit issu de l'agriculture biologique

100 % des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique.



AB



VEGAN



SANS GLUTEN



COELIAQUE



SANS SUCRES

AJOUTÉ



PAUVRE EN

SEL



FAIBLES TENEUR EN GRAISSES

SATURÉES

Analyse nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

	g/100g	portion 10g	%RI	RI
Énergie	1339 kJ	134 kJ		
	315 kcal	32 kcal	2.00	2000 kcal
Graisse	0 g	0 g	0.00	70 g
dont acides gras saturés	0 g	0 g	0.00	20 g
dont acides gras mono-insaturés				
dont acides gras polyinsaturés				
Glucides	77 g	7,7 g	3.00	260 g
dont sucres	59 g	5,9 g	7.00	90 g
Fibre	0 g	0 g		
protéines	1,1 g	0 g	0.00	50 g
Sel	0,13 g	0 g	0.00	6 g

RI: Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Info allergènes

Ingrédients

riz* rond, eau.

* = issu de l'agriculture biologique

Allergènes

Ce produit ne contient pas d'allergènes