



# SOJA CUISINE

## Info Soja cuisine

### Description

Alternative végétale à la crème liquide sans lécithine pour une cuisine simple, salée ou sucrée. IMPORTANT: Fouettée, on obtient une préparation à la fois crémeuse et légère, avec seulement 16% de matière grasse. Sans gluten et sans lactose, elle est plus facile à digérer. Soja Cuisine est pauvre en sel et riche en acides gras insaturés. Emballage avec bouchon, pour une meilleure conservation.

### Utilisation

Soja Cuisine vous accompagnera dans la préparation de veloutés, purées de légumes, quiches, sauces, desserts et autres préparations au four. Convient à l'utilisation d'un fouet.

### Ingrédients

eau, fèves de SOJA\* 7,3%, huile de tournesol\*, sirop de maïs\*, épaississant: gomme de caroube\*, sel marin.

\*issu de l'agriculture biologique

### Emballage

200 ml.

### Produit issu de l'agriculture biologique

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



AB



VEGAN



SANS GLUTEN



PAUVRE EN

SEL



TETRA

# Analyse nutritionnelle

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

	g/100ml	portion ?ml	%RI	RI
<b>Énergie</b>	719 kJ			
	174 kcal			2000 kcal
<b>Graisse</b>	17 g			70 g
dont acides gras saturés	2,0 g			20 g
dont acides gras mono-insaturés	3,9 g			
dont acides gras polyinsaturés	11 g			
<b>Glucides</b>	2,2 g			260 g
dont sucres	2,0 g			90 g
<b>Fibre</b>	0,8 g			
<b>protéines</b>	2,7 g			50 g
<b>Sel</b>	0,10 g			6 g

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

## Info allergènes

### Ingrédients

eau, fèves de SOJA\* 7,3%, huile de tournesol\*, sirop de maïs\*, épaississant: gomme de caroube\*, sel marin.

\* = issu de l'agriculture biologique

### Allergènes présent dans le produit:

Soja

### Le produit peut contenir des traces de:

Fruits secs oléagineux