



## SOJA CUISINE

### Over Soja cuisine

#### Beschrijving

Plantaardig alternatief voor vloeibare room zonder lecithine voor lekker makkelijke hartige of zoete gerechten. **BELANGRIJK** : Indien Soja Cuisine wordt opgeklopt bekomt men een lichte, romige bereiding met slechts 16% vetstoffen. Verder is deze plantaardige room zoutarm, rijk aan onverzadigde vetten en gluten- en lactosevrij. De laatste zorgt dat Soja Cuisine makkelijk verteerbaar is. De handige dop zorgt voor betere bewaring.

#### Gebruik

In soep of groentenpuree, quiche, sauzen en alle soorten ovensgerecht. Ook lekker in desserts want kan Soja Cuisine kan opgeklopt worden.

#### Ingrediënten

water, SOJAbonen\* 7,3%, zonnebloemolie\*, maïsstroop\*, verdikkingsmiddel: johannesbroodpitmeel\*, zeezout.

\*van biologische teelt

#### Verpakking

200 ml.

#### Product van biologische teelt

100% van de agrarische ingrediënten zijn van biologisch teelt



AB



VEGAN



GLUTENVRIJ



WEINIG ZOUT



TETRA

## Nutrionele analyse

### Gemiddelde voedingswaarde per

	g/100ml	portion ?ml	%RI	RI
<b>Energie</b>	719 kJ			
	174 kcal			2000 kcal
<b>Vet</b>	17 g			70 g
waarvan verzadigde vetzuren	2,0 g			20 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	3,9 g			
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	11 g			
<b>Koolhydraten</b>	2,2 g			260 g
waarvan suikers	2,0 g			90 g
<b>Vezels</b>	0,8 g			
<b>Eiwitten</b>	2,7 g			50 g
<b>Zout</b>	0,10 g			6 g

RI: Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ/2 000 kcal)

# Allergeneninformatie

## **Ingrediënten**

water, SOJAbonen\* 7,3%, zonnebloemolie\*, maïsstroop\*, verdikkingsmiddel: johannesbroodpitmeel\*, zeezout.

\* = van biologische teelt

## **Aanwezige allergenen in dit product**

Soja

## **Product kan sporen bevatten van:**

Noten