

PEPITES DE CEREALES AUX SUPERFRUITS

BVP.07.19.E1



MELTEC®



SUBSTITUT FONCTIONNEL
DE SIROPS DE SUCRES



AGENT DE CHARGE CLEAN
LABEL



MATIERE SANS SUCRE /
RICHE EN FIBRES

Ingrédient	%
Mélange de céréales et fruits	61,7
MELTEC®	19,5
Huile végétale	6,2
Sel	0,3
Baies de goji	9,0
Farine de riz	3,0
HI SHIELD RF	0,3

Energie (KJ)	1453
Energie (Kcal)	347
Glucides (g)	46,6
Dont Sucres (g)	19,0
MG (g)	10,8
Dont AGS (g)	1,1
Protéines (g)	5,9
Sel (g)	0,4
Sodium (mg)	170,0
Fibres (g)	19,5

ASTUCE

Retrouvez la mise en œuvre des
MELTEC® sur la chaîne YouTube
#AMI-INGREDIENTS :
« TUTO'LAB by AMI »



Préparation :

- 1- Mélanger céréales, fruits, farine et sel à l'huile dans le bol du KitchenAid. Ajouter ensuite le MELTEC® et mélanger pendant 5 min
- 2- Mouler en fonction de la forme recherchée : barre ou pépite.
- 3- Cuire à 170°C pendant 15 min.