

PEPITES DE CEREALES CAFE – BVP.07.19.E8



Ingrédient	%
Flocons aux 4 céréales	33,0
Spéculoos	15,2
MELTEC®	30,0
Huile de tournesol	6,2
Sel	0,2
Cerises déshydratées	10,0
Amandes	4,0
 Café ALTARICA BIO fairtrade	1,2
HI SHIELD RF	0,2



MELTEC®



SUBSTITUT FONCTIONNEL
DE SIROPS DE SUCRES



AGENT DE CHARGE CLEAN
LABEL



MATIERE SANS SUCRE /
RICHE EN FIBRES

CAFE ALTARICA BIO



FAIRTRADE



PUISSANT INTENSE AUX
NOTES FRUITEES

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.