



MELTEC®

SUBSTITUT FONCTIONNEL DE SIROPS DE SUCRES

- 🥄 Agent de charge clean label
- 🥄 Favorise l'agglomération des ingrédients.
- 🥄 Améliore le profil nutritionnel et le Nutri-Score
- 🥄 Offre la possibilité de revendiquer des allégations santé (source/riches de fibres, réduit en sucre,...).

LAURÉAT DES TROPHÉES DE L'INNOVATION CFIA 2019



Ingrédients	%	Déclaration
FLOCONS AUX 4 CEREALES	33,00%	Flocons de céréales (avoine, blé, seigle, orge)
SPECULOOS	15,20%	Farine de blé, sucre, huiles végétales (huile de palme, huile de colza), sirop de sucre candi, poudre lever (carbonate acide de sodium), farine de soja, sel, cannelle
NESCAFE ALTA RICA KVRT193	1,20%	Café
HI SHIELD RF	0,20%	Farine de maïs fermentée
SEL	0,20%	Sel
CERISES DESHYDRATEES	10,00%	Cérises déshydratées
AMANDE	4,00%	Amandes
HUILE DE TOURNESOL	6,20%	Huile végétale
MELTEC®	30,00%	Fibres végétales (pois-chiche, maïs), eau

PRÉPARATION

- 1- Dans le bol du robot pâtissier, incorporer les ingrédients en poudre et l'huile puis mélanger pendant quelques secondes.
- 2- Ajouter ensuite le MELTEC® préalablement tempéré et mélanger pendant quelques minutes.
- 3- Façonner le mélange en fonction de la forme recherchée : barre ou pépite.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1447 KJ 346 Kcal
Matières grasses	12,6 g
dont acides gras saturés	2,3 g
Glucides	40,4 g
dont sucres	13,3 g
Protéines	6,6 g
Sel	0,3 g
Fibres	23,9 g



DÉCLARATION

Flocons de céréales (avoine, blé, seigle, orge), fibres végétales (pois-chiche, maïs), eau, spéculos (farine de blé, sucre, huiles végétales (huile de palme, huile de colza), sirop de sucre candi, poudre lever (carbonate acide de sodium), farine de soja, sel, cannelle), cerises déshydratées, huile végétale, amandes, café, farine de

