

Pépites de céréales aux superfruits



♥️ Délicieuses pépites croustillantes, riches en fibres et sans sucres ajoutés

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
MUESLI SPORTIF	61,70%
BAIE DE GOJI BIO	9,00%
FARINE DE RIZ	3,00%
SEL	0,30%
HI-SHIELD P TH	0,30%
HUILE DE TOURNESOL	6,20%
MELTEC®	19,50%



1-Dans le bol du robot pâtissier, incorporer le muesli, les fruits, la farine, le sel, HI-SHIELD P TH et l'huile puis mélanger pendant quelques secondes.

PRÉPARATION

2-Ajouter ensuite MELTEC® préchauffé à 40°C et mélanger pendant quelques minutes.

3- Façonner le mélange en fonction de la forme recherchée : barre ou pépite.



Pépites de céréales aux superfruits



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1463	kJ
	350	kcal
Matières grasses	11,3	g
dont acides gras saturés	1,6	g
Glucides	47,5	g
dont sucres	17,2	g
Protéines	6,3	g
Sel	0,4	g
Fibres	18,2	g



MELTEC®

Substitut fonctionnel de sirops de sucres

- ✦ Remplacement du sirop de glucose
- ✦ Formulation **sans sucres ajoutés**
- ✦ Amélioration du profil nutritionnel
- ✦ Riche en fibres
- ✦ Amélioration de l'image du produit

LAUREAT DU TROPHEE DE L'INNOVATION CFIA 2019



AMI
INGRÉDIENTS