

# Pépites de céréales café



♥ Pépites gourmandes et croustillantes au café, riches en fibres et sans sucres ajoutés

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
FLOCONS AUX 4 CEREALES	33,00%
SPECULOOS	15,20%
<b>NESCAFE ALTA RICA KVRT193</b>	<b>1,20%</b>
<b>HI SHIELD P TH</b>	<b>0,20%</b>
SEL	0,20%
CERISES DESHYDRATEES	10,00%
AMANDE	4,00%
HUILE DE TOURNESOL	6,20%
<b>MELTEC®</b>	<b>30,00%</b>



## 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 à 40°C et mélanger pendant quelques minutes.
- 3- Façonner le mélange en fonction de la forme recherchée : barre ou pépite.



# Pépites de céréales café



## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

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



## 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, ...).

LAUREAT DU TROPHEE DE L'INNOVATION CFIA 2019

