

RISO AL LATTE CON CAMELLO

Il prodotto è un integratore a base di proteine e vitamine indicato nei casi di ridotto apporto con la dieta di tali nutrienti o di aumento del loro fabbisogno fisiologico.

Valore energetico: 106 Kcal per duo da 33g.

Modo di preparazione

Riso al latte: versare il contenuto di una busta in 150 ml d'acqua tiepida (max 40°C), miscelare con l'aiuto di uno shaker; lasciare in frigorifero per ½ h.

Caramello: versare il contenuto della bustina in 30 ml d'acqua fredda; mescolare con l'aiuto di uno shaker. Lasciare riposare 1 minuto.

Versare in un piatto da dessert il riso al latte e cospargervi sopra il caramello.

Ingredienti :

Riso al latte : proteine di latte – albume d'uovo – cereali soffiati ** (farina di riso, saccarosio, malto di grano, glutine di grano, destrosio di grano, sale) – latte scremato in polvere – addensanti : carragenina, xantana, carbossimetilcellulosa e fosfato di potassio – aromi – vitamine e minerali – dolcificante : aspartame*, acésulfame di potassio – antiagglomeranti : carbonato di magnesio.

caramello : polidestrosio – fibre solubili : FOS – aroma caramello – addensante : carragenina– coloranti : caramello E150 C – dolcificante : aspartame*

* Contiene una fonte di fenilalanina - Eventuali tracce di arachidi e di frutta a guscio

** Contiene un fonte di glutine

RISO AL LATTE CON CAMELLO		Per duo da 33g (%AGR)	Per 100 g (%AGR)
Valore energetico			
	KJ	447	1355
	Kcal	106	321
	Protidi g	18	55
	Lipidi g	0.4	1.2
	Glucidi assimilabili g	4.3	13
	di cui zuccheri semplici g	2.7	6.3
	Fibre g	4.3	13
Sali Minerali & oligo-elementi			
	Sodio mg	155	470
	Potassio mg	102	310
	Calcio mg	206 (25%)	624 (78%)
	Fosforo mg	65 (12%)	197 (24.5%)
	Magnesio mg	11.5 (4%)	34.5 (11.5%)
	Ferro mg	1.3 (8%)	4 (28.5%)
	Zinco mg	1.3 (14%)	4 (27%)
	Rame mg	0.1 (4%)	0.3 (12%)
	Iodio µg	13 (8.5%)	40 (26.5%)
	Selenio µg	5.5 (8%)	16.5 (24%)
	Manganese mg	0.1 (3%)	0.3 (8.5%)
Vitamine			
	A µg	80 (10%)	242 (30%)
	C mg	6 (10%)	18 (30%)
	E mg	1 (10%)	3 (30%)
	B1 mg	0.1 (10%)	0.3 (30%)
	B2 mg	0.2 (10%)	0.6 (30%)
	B3 mg	1.8 (10%)	5.4 (30%)
	B5 mg	0.6 (10%)	1.8 (30%)
	B6 mg	0.2 (10%)	0.6 (30%)
	B12 µg	0.1 (10%)	0.3 (30%)
	B8 µg	15 (10%)	45.4 (30%)
	B9 µg	20 (10%)	60 (30%)
	D µg	0.5 (10%)	1.5 (30%)

