

1 INGRÉDIENT ... ET C'EST TOUT !

Poudre de patates douces (*Ipomoea batatas* (L.) Poir) issue de l'agriculture biologique.

Nous effectuons un nettoyage minutieux contre les allergènes entre chaque production, il subsiste néanmoins un risque de présence d'allergènes avec des traces possibles de : **gluten, oeufs, soja, lait, poisson, céleri et sulfites.**

Informations nutritionnelles	Quantité pour 100g	Quantité pour 45g
Énergie	1435kJ / 343kcal	645kJ / 154kcal
Matières grasses Dont acides gras saturés	<0,5g <0,1g	<0,25g <0,05g
Glucides Dont sucres	77g 12g	34g 5,3g
Fibres alimentaires	8,6g	3,9g
Protéines	4,5g	2,0g
Sel	0,07g	0,03g

Poids net : 750 G / 16 portions de 45g

AVERTISSEMENT

À consommer dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain. À conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant fin/N°Lot : voir en bas du sachet.



SACHET



3 770010 399605

OBJECTIFS

Petit-déjeuner sain et équilibré.

Idéale en remplacement des farines industrielles traditionnelles dans vos pâtes à tarte ou cakes. La patate douce est une excellente base pour réaliser des recettes healthy et prendre soin de vous.

La patate douce est cultivée en Afrique Centrale. La culture et les récoltes sont réalisées manuellement. La mise en place d'une filière biologique en lien avec un transformateur local va permettre aux producteurs de disposer de revenus stables.

CONSEILS D'UTILISATION



45g (4 à 5 cuillères à soupe).



Pour des pancakes, mélanger avec 3 œufs et une banane mûre.



Pour des crêpes, mélanger avec 3 œufs et 150ml de lait végétal.



Pendant
les repas



En
collation

TOUT SAVOIR SUR NOI

Scannez et découvrez :

- notre promesse de transparence
- plus de conseils d'utilisation
- nos recettes
- et bien d'autres choses ...



NUTRIPURE

439 rue Morhange
31450 DEYME - FRANCE

nutripure.fr

Rejoignez la
#TEAMNUTRIPURE
sur