

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	1406kJ / 336kcal	632,6kJ / 151,2kcal
Matières grasses Dont acides gras saturés	<1,3g <0,2g	<0,6g <0,1g
Glucides Dont sucres	83g 15g	37g 6,8g
Fibres alimentaires	10g	4,5g
Protéines	7,6g	3,4g
Sel	0,07g	0,03g

Poids net : 625 G / 14 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



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 Amérique du Sud. La mise en place d'une filière biologique en lien avec un transformateur local va permettre aux producteurs de disposer de revenus stables. Cette variété de patate douce possède un goût légèrement sucré et plus aromatique que la patate douce à chair blanche.

CONSEILS D'UTILISATION

 45g (3 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  