

## Dessert fermenté au soja biologique Nature



### Les bienfaits Sojade :

- ❖ Très digeste
- ❖ Sans cholestérol
- ❖ Sans gluten
- ❖ Issu de l'Agriculture Biologique
- ❖ Non OGM

**A conserver entre 2 °C et 6 °C**

**Ingrédients** : Jus de soja\* (eau, graines de soja dépelliculées\* 10%), ferments sélectionnés dont Bifidus et Lactobacillus acidophilus.

\*Issus de l'Agriculture Biologique

Sojade Nature peut être utilisé en préparation culinaire pour élaboration de recettes sucrées ou salées.

### **ANALYSE NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR UN POT DE 100 g**

Valeur énergétique	210 kJ (50 kcal)	Protéines	4.5 g
Lipides	2.5 g	Glucides	2.4 g
dont acides gras saturés	0.4 g	dont sucres	2.0 g
gras mono-insaturés	0.6 g	Cholestérol	0 mg
gras poly-insaturés	1.5 g	Fibres alimentaires	0 g
dont alpha linoléique	0.2 g	Sodium	0.05 g