

Dessert fermenté au soja biologique - Fraise



Les bienfaits Sojade :

- ❖ 100 % végétal et 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* 8%), fraise* 9%, sucre de canne non raffiné*, sirop de blé*, arôme naturel de fraise*, épaississants : pectines – farine de graines de caroube – citrate de calcium, jus concentré de sureau*, correcteur d'acidité : acide citrique, ferments sélectionnés dont Bifidus et lactobacillus acidophilus.

*Issus de l'Agriculture Biologique

ANALYSE NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR UN POT DE 100 g

Valeur énergétique	360 kJ (85 kcal)	Protéines	3.8 g
Lipides	2.2 g	Glucides	12.6 g
dont acides		dont sucres	12.5 g
gras saturés	0.3 g	dont lactose	0.0 g
gras mono-insaturés	0.6 g	Cholestérol	0 mg
gras poly-insaturés	1.3 g	Fibres alimentaires	0 g
dont alpha linoléique	0.15 g	Sodium	0.03 g