

## Dessert fermenté au soja biologique – Pêche Fleur de Sureau



**A conserver entre 2 °C et 6 °C**

### **Les bienfaits Sojade :**

- ❖ 100 % végétal et très digeste
- ❖ Sans cholestérol
- ❖ Sans gluten
- ❖ Issu de l'Agriculture Biologique
- ❖ Non OGM

**Ingrédients** : Jus de soja\* (eau, graines de soja dépelliculées\* 8%), pêche\* 10%, sucre de canne non raffiné\*, sirop de blé\*, arômes naturels\*, épaississants : pectines – farine de graines de caroube – citrate de calcium, correcteur d'acidité : acide citrique, ferments sélectionnés dont Bifidus et Lactobacillus acidophilus, extrait de fleurs de sureau\* 0,01%.

\*Issus de l'Agriculture Biologique

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

Valeur énergétique	350 kJ (83 kcal)	Protéines	3.8 g
Lipides	2.2 g	Glucides	12.0 g
dont acides		dont sucres	11.8g
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