

Dessert fermenté au soja biologique - Cerise



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%), cerise* 10%, sucre de canne non raffiné*, arôme naturel cerise*, épaississants : farine de graines de caroube - gomme de xanthane, ferments sélectionnés dont Bifidus et Lactobacillus acidophilus.

*Issus de l'Agriculture Biologique

ANALYSE NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR UN POT DE 100 g

Valeur énergétique	345 kJ (82 kcal)	Protéines	3.8 g
Lipides	2.2 g	Glucides	11.7 g
dont acides		dont sucres	11.6 g
gras saturés	0.3 g	Cholestérol	0 mg
gras mono-insaturés	0.6 g	Fibres alimentaires	0 g
gras poly-insaturés	1.3 g	Sodium	0.04 g
dont alpha linoléique	0.2 g		