

## Dessert fermenté au soja biologique - Banane



### 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% ), banane\* 10%, sucre de canne non raffiné\*, sirop de blé\*, arôme naturel banane\*, épaississants : pectines – farine de graines de caroube, correcteur d'acidité : citrate de calcium, ferments sélectionnés dont Bifidus et Lactobacillus acidophilus.

Banane issue du commerce équitable.

Source de fibres.

\*Issus de l'Agriculture Biologique

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

❖ Valeur énergétique	347 kJ (82 kcal)	❖ Protéines	3.8 g
❖ Lipides	2.2 g	❖ Glucides	11.8 g
dont acides		dont sucres	11.7 g
• gras saturés	0.3 g	❖ Cholestérol	0 mg
• gras mono-insaturés	0.6 g	❖ Fibres alimentaires	1.5 g
• gras poly-insaturés	1.3 g	❖ Sodium	0.03 g
dont alpha linoléique	0.2 g		