

Sojagericht à la Parmentier in Pulverform

Instant-Zubereitung auf Sojapulverbasis zur Herstellung einer **Ergänzungsnahrung mit hohem Protein- und Ballaststoffgehalt**

Gewicht pro Beutel/Portion: 39 g.

Gesamtgewicht: 273 g (7 Beutel)

Zutaten: Trockenkartoffeln (38,4 %); **Sojaprotein** (35,9 %); Trockenzwiebeln; Sonnenblumenöl; **Weizenprotein**; Erbsenproteinkonzentrat; Trockenkarotten; Salz; Aromen; Farbstoff; Zuckerkulör; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Trockenpetersilie; Knoblauchpulver; Gewürze.

Allergene: Soja, Gluten, Sellerie und Sulfite. Hergestellt mit Geräten, die auch zur Verarbeitung von Milch und Eiern verwendet werden.

Zubereitung: Den Beutelinhalt in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. 170 ml kochendes Wasser unter Rühren hinzufügen. Die Mischung 5-10 Minuten erhitzen und gelegentlich umrühren (Zubereitung in der Mikrowelle: bei voller Leistung 2-3 Minuten erhitzen und gelegentlich umrühren; dies kann jedoch je nach Art der Mikrowelle variieren). Vom Herd (oder aus der Mikrowelle) nehmen und vor dem Verzehr 2-3 Minuten abkühlen lassen. Innerhalb von 10 Minuten verzehren.

Hinweis: Wegen seines Glutengehalts eignet sich das Produkt nicht für Personen mit glutenfreier Ernährungsweise. Nicht als einzige Nahrungsquelle verwenden. Achten Sie stets auf eine

ausreichende Flüssigkeitszufuhr (mindestens 1,5 l pro Tag). Nicht geeignet für Kinder, schwangere und stillende Frauen. Bei Konsum im Rahmen einer kalorienreduzierten Diät folgen Sie bitte den Empfehlungen eines Ernährungsberaters.

Lagerung: In der Originalverpackung kühl und trocken lagern. Stellen Sie sicher, dass der Beutel oder der Behälter richtig verschlossen ist.

Mindestens haltbar bis/Lot: siehe Beutel.

Hergestellt in Frankreich.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE:

Energiewert	100 g	1 Portion - 39 g
kJ	1481	579
kcal	352	137
Nährwerte		
Fett (g)	6,1	2,4
davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,6	1,8
Kohlenhydrate (g)	37,9	14,8
davon Zucker (g)	3,9	1,5
davon Stärke (g)	34,0	13,3
Ballaststoffe (g)	10,5	4,1
Eiweiss (g)	31,0	12,1
Salz (g)	3,65	1,42