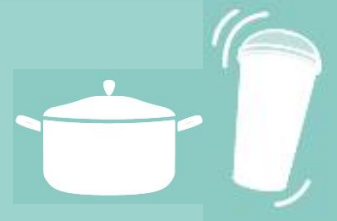




Maissoep

Hartig en boordevol proteïnen en mineralen



Ingrediënten: Soja-eiwitten, vulstof: polydextrose, gehydrolyseerd rundercollageen, aroma (bevat: **tarwe, selderij**), maïs (8%), eiwit en eigeel in poedervorm, gemodificeerd zetmeel, ui, smaakversterker: natriumglutamaat, zout, verdikkingsmiddel: xanthaangom, specerijen, rode paprika, peterselie, antiklontermiddel: magnesiumcarbonaat, knoflook, kleurstof: beta-caroteen.

Dagelijks voldoende drinken.

Bereidingswijze:

1. De inhoud van het zakje in de shaker doen.
2. 250 ml koud water toevoegen en krachtig shaken.
3. De mengeling in de magnetron gedurende 2 minuten opwarmen. (zonder deksel)
4. Gedurende enkele minuten laten rusten.
5. Nog 1 minuut in de magnetron opwarmen.
6. Opdienen in een soepkommetje, bij kruiden naar smaak.

		100g	Per portie (34g)
Energetische waarde	kJ	1352	460
	kcal	321	109
Voedingswaarde			
Vetten	(g)	3	1
	verzadigd	(g)	0,7
Koolhydraten	(g)	18,9	6,4
	suikers	(g)	2,8
Vezels	(g)	18,3	6,2
Eiwitten	(g)	45,6	15,5
Zout	(g)	7,0	2,38

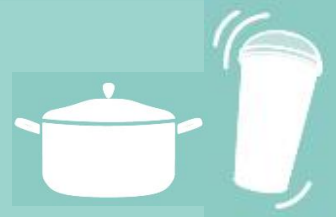
lignavita[®]
your shape, your secret ;-)

www.lignavita.com



Soupe maïs

Savoureux et plain de protéines et minéraux



Ingrédients: Protéines de **soja**, charge: polydextrose, collagène bovin hydrolysée, arômes (contient: **blé**, **céleri**), maïs (8%), poudre de blanc et jaune d'**œuf**, amidon modifié, oignon, exhausteur de goût: glutamate de sodium, sel, épaississant: gomme de xanthane, épices, poivron rouge, persil, anti-agglomérant: carbonate de magnésium, ail, colorant: bêta-carotène.

Maintenir une consommation quotidienne de liquide suffisante.

Mode préparatoire:

1. Vider le contenu du sachet dans un shaker.
2. Rajouter 250ml d'eau froide, bien secouer jusqu'à parfaite dissolution.
3. Faire chauffer le mélange au four à micro-ondes pendant 2 minutes. (sans couvercle)
4. Laisser reposer quelques minutes.
5. Faire chauffer au four à micro-ondes encore 1 minute.
6. Servir dans un bol, saler et poivrer à votre convenance.

		100g	Par portion (34g)
Valeurs énergétiques			
	kJ	1352	460
	kcal	321	109
Valeurs nutritionnelles			
Matières grasses	(g)	3	1
	saturés (g)	0,7	0,2
Glucides	(g)	18,9	6,4
	sucres (g)	2,8	0,9
Fibres	(g)	18,3	6,2
Protéines	(g)	45,6	15,5
Sel	(g)	7,0	2,38