



Soja balletjes barbecue

Lekker tussendoortje

Snack arm aan calorieën en koolhydraten, rijk aan eiwitten



Ingrediënten: Soja balletjes (soja-eiwit isolaat, rijstmeel, tapioca zetmeel, suiker, rijstmiddel: calciumcarbonaat); zonnebloemolie; kruiden (suiker, zout, gist extract, uipoeder; dextrose; torula gist; tomatenpoeder; zuurteregelaar: natriumdiacetaat; knoflookpoeder; paprika; gehydrolyseerd tarwe-eiwitten (**gluten**); aroma's; zuurteregelaar: citroenzuur; antiklontermiddel: siliciumdioxide; kruiden).

Geproduceerd op apparatuur waarop eveneens melk en ei worden verwerkt.

Geschikt voor vegetariërs.

		100g	Per 30g
Energetische waarde	kJ	1758	529
	kcal	417	126
Voedingswaarden			
Vetten	(g)	11,6	3,5
waarvan verzadigd	(g)	1,0	0,3
Koolhydraten	(g)	16,9	5,1
waarvan suikers	(g)	27,9	8,4
Waarvan zetmeel	(g)	11,0	3,3
Voedingsvezels	(g)	0,5	0,2
Eiwitten	(g)	50,0	15,0
Zout	(g)	3,33	1,00
Calcium	(mg)	983	295

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

www.lignavita.com



Boules de soja barbecue

Collation délicieux

hyperprotidique, approuvé en glucides - riche en protéines



Ingrédients: Boules de **soja** (isolat de protéine de **soja**; farine de riz; amidon de tapioca; sucre; agent levant: carbonate de calcium); huile de tournesol; assaisonnement (sucre; sel; extrait de levure; oignon en poudre; dextrose; levure de torula; tomate en poudre; acidifiant: diacétate de sodium; ail en poudre; paprika; protéine de **blé** hydrolysée (**gluten**); arômes; acidifiant: acide citrique; anti-agglomérant: dioxyde de silicium; épices).

Conditionné sur des équipements où sont utilisés lait et oeufs.

Adéquat pour les végétariens.

		100g	Par 30g
Valeurs énergétiques			
	kJ	1758	529
	kcal	417	126
Valeurs nutritionnelles			
Matières grasses	(g)	11,6	3,5
dont acides gras saturés	(g)	1,0	0,3
Glucides	(g)	27,9	8,4
dont sucres	(g)	11,0	3,3
dont amidon	(g)	16,9	5,1
Fibres alimentaires	(g)	0,5	0,2
Protéines	(g)	50,0	15,0
Sel	(g)	3,33	1,00
Calcium	(mg)	983	295

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

www.lignavita.com