



[← RETOUR](#) **L'ORIGINAL**
Cuisiner

Alléger vos recettes, pas votre gourmandise



LA POUDRE

Le plaisir de cuisiner pour toute la famille, sans se priver, c'est facile ! Avec la POUDRE CANDEREL, vos desserts et vos plats créatifs ont du goût mais moins de calories.

PRATIQUE

Parce qu'elle résiste à la cuisson, vous pouvez aussi réaliser de délicieux desserts avec la poudre CANDEREL. Grâce à son bouchon verseur, vous pouvez saupoudrer de poudre CANDEREL vos laitages, vos céréales et vos salades de fruits.

DÉLICEUX

Par sa recette unique, la poudre CANDEREL vous permet de retrouver tout le plaisir du bon goût sucré sans aucun arrière goût. Alors, savourez vos moments gourmands en toute légèreté.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Le Programme National Nutrition Santé nous conseille de limiter notre consommation de sucre et d'aliments riches en sucre. La poudre CANDEREL est alors idéale pour atteindre cet objectif et se faire plaisir avec des desserts tout légers !

[voir le tableau des valeurs énergétiques](#)

	Pour 100 g	Pour 5g
Energie	190 kcal (800 kJ)	9.5 kcal (40 kJ)
Protéines	13.4 g	0.67 g
Glucides	40.6 g	2.03 g
dont sucres	3.1 g	0.15 g
dont polydextrose	31.5 g	1.58 g
Lipides	7 g	0.36 g
dont graisses saturées	4.8 g	0.24 g
Fibres	20.3 g	1 g
Sodium	<0.01 g	non significatif

Ingrédients : poudre de cacao fortement dégraissée (beurre de cacao : 10-12%, émulsifiant : lécithine de soja(sans OGM)), agent de charge : polydextrose (extraits de blé), édulcorant : aspartame*, arôme : vanille. Cacao : 50% minimum. * contient une source de phénylalanine.

