



Cucina Soia



Cucina Valsoia è l'alternativa vegetale alla panna da cucina. E' naturalmente priva di lattosio e quindi facilmente digeribile.

Caratteristiche

100% Vegetale, Naturalmente senza Lattosio, Senza Glutine, Senza Grassi idrogenati, con Acido Linoleico.

Nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano, l'assunzione di 10 g di acido linoleico al giorno contribuisce al mantenimento di normali livelli di colesterolo nel sangue. Una porzione pari a circa 100 g di prodotto fornisce il 69% della quantità giornaliera da assumere per avere l'effetto benefico.

Ingredienti

Estratto di **soia** (81%) (acqua, semi di **soia** 8,3%), olio di girasole, sciroppo di glucosio, amido modificato di tapioca, aromi, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale marino, stabilizzanti: gomma di xanthan- gomma di guar – carragenina, antiossidante: estratto di tocoferoli.

Dichiarazione nutrizionale (per 100 ml)

| | |
|------------------------------------|-----------------|
| ENERGIA: | 583 kJ 141 kcal |
| GRASSI: | 12 g |
| di cui acidi grassi saturi: | 1,6 g |
| CARBOIDRATI: | 6,3 g |
| di cui zuccheri: | 3,8 g |
| FIBRE: | 0,2 g |
| PROTEINE: | 1,8 g |
| SALE: | 0,23 g |

Formati

200 ml, 180ml
Tetra Brik Asettico

Conservazione

Conservare a temperatura ambiente.

Consigliamo sempre di verificare le indicazioni di conservazione in etichetta dove viene indicata la modalità e la durata della conservazione.

Informazioni

Può essere consumato dalle persone intolleranti al lattosio e allergiche alle proteine del latte, dai celiaci, dai vegetariani e dai vegani.

Attenzione: si raccomanda di utilizzare la Ricerca Avanzata.

Informazioni per chi non può assumere: [Latte e derivati](#), [Uovo e derivati](#), [Glutine e derivati](#).