



## Mix Coco



### Envie d'encas ?

Avec le Mix coco nous vous apportons des notes gourmandes coco, une réduction en beurre et sucre et un maskage des off-notes végétales. Faites-vous plaisir sans compromis entre goût et naturalité !

**Mix Coco peut vous aider à améliorer votre Nutri-Score.**



# Barre Céréales riche en protéines et en fibres

## INGREDIENTS %

Flocons de maïs	20%
Amandes effilées	15%
Lait de coco	13.6%
Sirop de fleur de coco	11%
Riz soufflé	10%
Sucre de canne	10%
Sirop de fleur de coco	11%
Noix de coco en copeaux	8%
Huile de tournesol	5%
Farine de coco	4%
Protéine de pois	3%
<i>Mix Coco</i>	<i>0,4%</i>

## VALEURS NUTRITIONELLES 100g

Energie 431kcal

Matières grasses	21.68g
Acides gras saturés	8.99g
Sucres	22.47g
Protéines	10.36g
Fibres	5.02g
Sel	0.57g



## Procédé de fabrication

- Mélanger le lait de coco, le sirop de coco et l'huile de tournesol dans une casserole.
- Ajouter le sucre de canne, la farine de coco et la protéine de pois dans la casserole puis chauffer jusqu'à 105°C.
- Introduire dans un robot mélangeur le riz soufflé, les flocons de maïs, les amandes, les copeaux de coco et le mix coco.
- Verser le mélange chaud sur les céréales dans le robot mélangeur pendant 1 minute à puissance minimale.
- Dans une presse hydraulique, compacter le mélange dans un emporte-pièce pendant 1 heure. Ensuite placer dans une cellule de refroidissement à -35°C pendant 30 minutes. Découper à la taille souhaitée.