

## Loprofin Wafers (gaufrettes fourrées)



### Description produit

Gaufrettes fourrées pauvres en protéines à base d'amidon de pomme de terre • Existe en 2 goûts: vanille et chocolat • Pack de 100g • CNK gaufrettes fourrées goût chocolat: 322-008 • CNK gaufrettes fourrées goût vanille: 322-016 • Les gaufrettes sont emballées par 3 et alors faciles à emporter à l'école, au travail,....

### Ingrédients

Goût chocolat: Amidon de pomme de terre, huile végétale (graine de colza, hydrogénée, noyau de palme), sucre, colorants alimentaires (E150(a), E160(a)), amidon de maïs, arôme, stabilisant (E461), agent levant (E503), émulsifiant (lécithine de soja). Goût vanille: Amidon de pomme de terre, huile végétale (graine de colza, hydrogénée, noyau de palme), sucre, amidon de maïs, stabilisant (E461), agent levant (E503), arôme, émulsifiant (lécithine de soja), colorant alimentaire (E160(a)).

### Préparation et administration

Les gaufrettes fourrées sont prêtes à l'emploi. Délicieux en accompagnement avec du café/thé ou comme en-cas.



## Loprofin Choco Creams (biscuits au chocolat)

### Description produit

Les Biscuits Loprofin au chocolat sont de délicieux sablés pauvres en protéines avec un succulent fourrage au chocolat crémeux • Emballés par 2, ils peuvent facilement être emportés à l'école, au travail ou en sortie • Pack 125g • CNK: 321-992

### Ingrédients

Amidon de maïs, huile végétale (huile de palme, hydrogénée, noyau de palme, huile de noix de karité), sucre, dextrose, maltodextrine, sucre caramélisé, amidon modifié de tapioca, agent levant (E503), arôme, émulsifiant (E472(e))

### Préparation et administration

Les Biscuits Loprofin au chocolat sont prêts à l'emploi. Délicieux en accompagnement avec du café, du thé ou comme en-cas.



## Loprofin Sweet Biscuits (biscuits au citron)

### Description produit

Les Loprofin Sweet Biscuits sont de délicieux biscuits sablés pauvres en protéines avec un zeste de citron • Emballés par 5, ils s'emportent facilement à l'école, au travail ou en sortie • Pack 150g (15 biscuits au citron) • CNK: 322-057

### Ingrédients

Amidon de maïs, huile végétale (palme), sucre, maltodextrine, dextrose, amidon de tapioca, agent levant (E503), émulsifiant (E472(e)), arôme, colorant alimentaire (E160(a))

### Préparation et administration

Les Biscuits au citron Loprofin sont prêts à l'emploi. Délicieux en accompagnement avec du café ou comme en-cas.

## Ip-chips paprika

### Description produit

Ip-chips paprika est un snack à base de pomme de terre et de maïs pauvre en protéines et en phénylalanine, sans protéines laitières, lactose ni gluten • Sachets de 175g (par 4) • CNK: 1511-872

### Ingrédients

Amidon (pomme de terre, maïs), fibre diététique (inuline), amidon modifié, graisses végétales, sel iodé, paprika, mélange d'épices (réhausseur de goût, glutamate de monosodium et moutarde), sel épicé (réhausseur de goût glutamate de monosodium, moutarde et céleri)

### Préparation et administration

Utiliser Ip-chips paprika comme snack salé entre les repas, aux fêtes d'anniversaire, aux rencontres entre amis – en tout temps et en tout lieu.

## Ip-bar (abricot ou fruits des bois)

### Description produit

Ip-bar est une barre énergétique pauvre en protéines et en phénylalanine, au goût abricot ou fruits des bois • Boîte de 75g=3x25g (10 par carton) • CNK abricots: 1511-880 • CNK fruits des bois: 2213-783.

### Ingrédients

Ip-bar abricot: pâte d'abricot avec des morceaux de fruits, huiles et graisses végétales, maltodextrine, extrudat pauvre en protéines, glycérine, fibres de blé, colorant (poudre de carottes), émulsifiants, L-carnitine, anti-oxidant  
Ip-bar fruits des bois: pâte de fruits des bois avec des morceaux de fruits, huiles et graisses végétales, maltodextrine, extrudat pauvre en protéines, glycérine, fibres de blé, colorant (poudre de betterave rouge), émulsifiants, L-carnitine, anti-oxidant

### Préparation et administration

Utiliser Ip-bar comme source d'énergie. Au goût abricot ou fruits des bois, comme en-cas, avant l'activité sportive, à l'école, au travail, en voyage ou comme snack sucré à tout moment.

## Loprofin dessert glace

### Description produit

Un mélange pour dessert glacé hypoprotéiné aromatisé à la vanille • Pak 150g • CNK: 2460-525

### Ingrédients

Sucre, dextrose, inuline, poudre de graisse (graisse de palme hydrogénée, maltodextrine, protéine de lait), maltodextrine, agents épaississants (E412, E407), arôme vanille, colorant alimentaire (E160a (ii)).

### Préparation et administration

1 pack contient environ 4 portions: Verser le contenu d'un sachet dans un plat et ajouter 350ml de Loprofin Drink ou de Ip-drink. Mixer (avec un mixer électrique) à haute vitesse pendant 6 minutes Verser le mélange dans un plat et le placer au congélateur. Mélanger la préparation 1 fois pendant la 1ère heure. Laisser le mélange encore une nuit au congélateur. Le dessert glacé est prêt à l'emploi.

## Ip-fruity (pomme-banane)

### Description produit

Ip-fruity pomme-banane est une panade pauvre en protéines et en phénylalanine, enrichie en calcium, fer et vitamines, au goût pomme-banane • Boîte de 300g (par 2 boîtes) • CNK: 1634-609

### Ingrédients

Maltodextrine, farines de céréale (riz, maïs), huiles végétales, saccharose, amidon, pétales de banane, pomme en poudre, carbonate de calcium, émulsifiants, (ester d'acide citrique de mono et diglycérides), mélange de vitamines, diphosphate ferrique, L-carnitine, stabilisant (ascorbylpalmitate), iodure de potassium

### Préparation et administration

Diluer la quantité pesée de Ip-fruity pomme-banane dans de l'eau récemment bouillie et refroidie (50°C) – C'est prêt.  
1 portion = 50g de Ip-fruity pomme-banane + 100ml d'eau.

## Loprofin Substitut d'oeuf

### Description produit

Substitut d'oeuf de poule • À base d'amidon de maïs et de pomme de terre • Sans: gluten, blé, lactose, lait de vache, soja, œuf de poule et arachide • 5 grammes de Substitut d'oeuf remplacent 1 oeuf • Boîte avec 2 sachets (2x250gr) • CNK: 1594-787

### Ingrédients

Amidon de pomme de terre, amidon modifié de tapioca, épaississant (E466), régulateur d'acidité (E341 (iii)), colorant alimentaire (E160(a)), agent levant (E501 (ii))

### Préparation et administration

5g de substitut d'oeuf + 63 ml d'eau (5 cuillères à soupe) correspondent à 1 oeuf. Toujours ajouter d'abord le substitut d'oeuf aux ingrédients secs et ajouter ensuite l'eau à la préparation.

## Loprofin Substitut de Blanc d'oeuf

### Description produit

Substitut de blanc d'oeuf de poule • Sans: gluten, blé, lactose, lait de vache, soja, œuf de poule et phénylalanine • Pot de 100g • CNK: 1539-873

### Ingrédients

Hydroxypropylmethylcellulose (E464)

### Préparation et administration

En remplacement des blancs d'oeuf de poule pour la cuisine ou la boulangerie. Peut aussi être ajouté aux préparations pour donner de la consistance et de la structure. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau chaude à 1g de substitut de blanc d'oeuf. Ajouter ensuite encore une cuillère à soupe d'eau froide. Ce mélange remplace un blanc d'oeuf et peut être ajouté aux préparations.

## Analyse moyenne par 100 g

	Loprofin Crème Wafers	Loprofin Choco Creams	Loprofin Sweet Biscuits	Loprofin Pain	Loprofin Crackers	Loprofin Herb Crackers	Loprofin Mix Farine Levure	Loprofin Loops	Ip-Ringlets	Ip-flakes	Loprofin Drink	Ip-Drink	Loprofin Torsades Lasagna Spaghetti	Loprofin Riz	Ip-Pasta Tomato	Ip-Chips Paprika	Ip-Bar	Loprofin Dessert Mix	Loprofin Substitut d'oeuf	Loprofin Substitut de blanc d'oeuf	Ip-Fruity				
<b>Energie (kJ) (kcal)</b>	2343* / 2298**	2141	2071	779	1886	1847	1507	47	1636	1641	1572	166	2194	1541	1554	418	1452	1801* / 1900**	1592	1408	1408	1886			
<b>Protéines (g)</b>	0,1* / 0,23**	0,3	0,38	0,5	0,4	0,5	0,31	3,8	0,32	1	0,3	0,4	4,5	0,5	0,4	1,35	0,8	0,6* / 0,7**	0,3	0,33	-	448			
<b>Glucides (g)</b>	63,8* / 66**	71,6	73,7	10	41	78	77	87,4	0,71	93,6	91,4	90,5	5	59,5	87,4	88,1	16,5	77	56,6* / 61**	82	81,8	-	76,9		
Dextrose-maltose (g)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39,5	
Lactose (g)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10,2
Saccharose (g)	-	-	-	2,4	-	-	-	-	-	31,4	-	-	5,2	-	2	1	-	-	2,5* / 4,2**	-	-	-	-	-	25,5
Amidon (g)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	57,8	-	-	-	-	9	73,9	-	-	7,1* / 6**	-	-	-	-	-	1,7
Fructose (g)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,8	-	-	7,9* / 7,8**	-	-	-	-	-	25,5
<b>Lipides (g)</b>	34,7* / 31,7**	24,9	22	2	15	14,6	0,42	0,38	1,07	1,9	0,8	2	29,9	1,2	1,3	3,1	3,5	22,4* / 23**	5,2	0,3	-	-	-	14,8	
Saturés (g)	28,2* / 24,4**	11,1	10,6	0,8	7	6,9	0,23	-	0,86	1,6	-	1,3	12,6	0,2	0,2	-	-	16,3**	2,6	0,13	-	-	-	6,4	
Mono-insaturés (g)	-	-	-	-	-	-	-	-	0,2	-	-	-	12,2	-	-	-	-	0,4	4,5* / 4,9**	-	-	-	-	-	5,5
Poly-insaturés (g)	-	-	-	-	-	-	-	-	0,1	-	-	-	5,1	-	-	-	-	0,2	1,7* / 1,9**	-	-	-	-	-	2,6
Acide linoléique (g)	-	-	-	-	-	-	-	-	0,09	-	-	-	4,65	-	-	-	-	0,22	1,5* / 1,7**	-	-	-	-	-	2,37
Acide α-linolénique (g)	-	-	-	-	-	-	-	-	0,01	-	-	-	0,5	-	-	-	-	0,018	0,15* / 0,43**	-	-	-	-	-	0,25
<b>Fibres (g)</b>	0,4* / 0,7**	0,6	1,3	7	0,9	1,1	3,1	2,8	1,1	2,2	-	0,2	0	1,1	0,3	1,9	8	14,3* / 10,3**	8,9	7,2	92,5	2,7	-	-	
<b>Minéraux</b>																									
Sodium (mg)	9* / 12**	15	13,6	180	500	640	141	6,1	82	65	54	35	220	12	37	330	1250	20* / 15**	5	572	390	12	-	-	
Potassium (mg)	24* / 18**	8	8	27	15	36	26,7	179	66	110	50	< 90	900	8	15	280	-	150* / 180**	-	300	-	66	-	-	
Chlore (mg)	-	-	-	-	-	-	-	-	105	65	-	-	380	-	-	2048	-	10* / 14**	-	-	-	2	-	-	
Calcium (mg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	-	-	1200	-	-	19	-	-	-	-	-	180	-	-	
Phosphore (mg)	30* / 24**	3	7	28	14	14	44	83	36	35	24	< 25	250	27	29	32	-	17* / 24**	-	207	-	25	-	-	
Magnésium (mg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	
<b>Oligo-éléments</b>																									
Fer (mg)	0,19* / 0,36**	0,07	0,5	0,5	1	1,53	4	< 1	-	2,1	1,3	-	-	-	-	0,9	-	-	-	0,5	-	5	-	-	
Zinc (mg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,04	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,3	-	-	
Cuivre (µg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	
Iode (µg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-	55	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	-	-	
Manganèse (mg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,05	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,2	-	-	
Chrome (µg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	-	-	
Fluor (mg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,04	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	
Molybdène (µg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	-	-	
Sélénium (µg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	
<b>Vitamines</b>																									
Vitamine A (µg (RE))	-	-	-	-	-	-	-	-	-	150	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	320	-	-	
Vitamine D3 (µg)	-	-	-	-	-	-	-	-	1,1	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	
Vitamine E (mg (TE))	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,5	-	3,2	-	-	-	-	-	2,9* / 1,9**	-	-	-	2,1	-	-	
Vitamine K1 (µg)	-	-	-	-	-	-	-	-	8,3	-	4	-	-	-	-	-	-	6* / -**	-	-	-	6	-	-	
Thiamine (B1) (mg)	-	-	-	-	-	0,6	-	-	-	0,5	-	0,1	-	-	-	-	-	0,2* / 0,1**	-	-	-	0,7	-	-	
Riboflavine (B2) (mg)	-	-	-	-	-	0,3	-	-	-	0,6	-	0,8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,6	-	-	
Niacine (mg (NE))	-	-	-																						