

Purée fibres

50 portions

Source de la recette

Centre d'hébergement Champlain Saint-François - Groupe Champlain

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

30 ml

Rendement de la recette

1.50 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

| | | | |
|---------------|-----|------------------|-----|
| Calories | 32 | Sodium (mg) | 57 |
| Protéines (g) | 0.7 | Lipides (g) | 0.2 |
| Glucides (g) | 9 | Gras saturés (g) | 0 |
| Sucres (g) | nd | Fibres (g) | 2.5 |



Québec 



Purée fibres

50 portions

Rendement de la recette

1.5 L

| Quantité | Ingrédients et traitement | Mise en place et mode de préparation |
|----------|---------------------------------|---|
| 1.2 L | Purée de pommes non-sucrée | <ol style="list-style-type: none">1. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à homogénéité.2. Passer au pied mélangeur.3. Réfrigérer. |
| 1.1 L | Céréales All-Bran ^{MD} | |
| 520 ml | Jus de pruneaux | |
| 4 ml | Cannelle | |

