



## CORNEXI ZABFRI SÁRGABARACKOS-JOGHURTOS ALAPPOR ZABPEHELLYEL, GOFRI ÉS ZABKÁSA KÉSZÍTÉSÉHEZ

**ÖSSZETEVŐK:** zabpehely 54%, kukoricakeményítő, cukor, sovány **tejpor**, aszalt sárgabarack apríték 4,5% (**kén-dioxid**), **joghurtpor** 2%, étkezési só, térfogatnövelő szer: ammónium-karbonátok; aroma.

**Nyomokban dióféléket, földimogyorót, szóját és szezámigot tartalmazhat!**  
**Sárgabarackmagot tartalmazhat!**

| Átlagos tápérték adatok     | 100 g termékben    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energia                     | 1500 kJ / 355 kcal |
| Zsír                        | 3,9 g              |
| amelyből telített zsírsavak | 0,8 g              |
| Szénhidrát                  | 66 g               |
| amelyből cukrok             | 22 g               |
| Rost                        | 5,8 g              |
| Fehérje                     | 11 g               |
| Só                          | 0,54 g             |

**FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT GOFRI KÉSZÍTÉSÉHEZ:** A tasak tartalmát öntse egy tálkába. Adjon hozzá kb. 50 ml szobahőmérsékletű vizet. Keverje össze, majd süsse ki gofrisütőben zsiradék hozzáadása nélkül kb. 6-7 perc alatt az aranybarna szín eléréséig.

Felhasználási javaslat zabkása készítéséhez: A tasak tartalmát öntse egy tálkába. Adjon hozzá kb. 100 ml forrásban levő vizet. Keverje össze és hagyja állni kb. 3 percig. Ezután fogyasztható a kész zabkása.