

LES MALTODEXTRINES

Elles ont un drôle de nom, et pourtant ...

CE SONT DES INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

- Issus à **97 %** de matières premières agricoles cultivées en France
- Consommés depuis plus de **50 ans**



ELLES ONT DES QUALITÉS NUTRITIONNELLES RECONNUES

- Ce sont des glucides mais ce ne sont pas des sucres
- Elles apportent **4 kcal** par gramme
- Elles sont très digestes

ELLES N'ONT
D'AILLEURS PAS
UN GOÛT SUCRÉ !

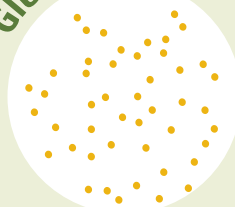
Amidon (glucide)



Maltodextrines (glucide)



Glucose (sucre)

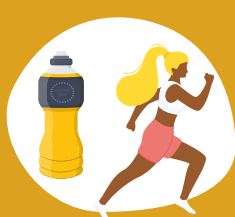


ELLES SONT UN INGRÉDIENT CLÉ EN ALIMENTATION SPÉCIALISÉE



Pour les bébés

- Une source d'énergie facilement absorbable
- Réduit les inconforts digestifs
- Limite les grumeaux lors de la préparation du biberon



Pour les sportifs

- Une réponse aux besoins énergétiques avant, pendant, et après l'effort
- Une aide précieuse à la récupération musculaire



Pour les seniors

- Une source d'énergie de haute digestibilité
- Une des réponses pour éviter la dénutrition

ET AUSSI DANS NOTRE ALIMENTATION DE TOUS LES JOURS !

- Elles peuvent **remplacer** une partie des **matières grasses** des aliments
- Elles donnent une **texture onctueuse**
- Elles font ressortir les **arômes**

