

#### GEbruik - Use - Utilisation

**NL:** Vervang 20% van het meel van bakproducten door amandelmeel voor een lichtzoete smaak. Hierdoor hoeven er minder suikers te worden toegevoegd. Amandelmeel kan ook worden gebruikt als bindmiddel en smaakversterker in smoothies. Maak zelf amandelspijs door 20% suiker en een klein beetje water aan een eenheid amandelmeel toe te voegen.

**EN:** Replace 20% of the flour in baking products with almond flour for a slightly sweet taste. This allows less sugar to be used. Almond flour can also be used as a binder and flavour enhancer in smoothies. Make your own almond paste by adding 20% sugar and a little water to a unit of almond flour.

**FR:** Remplacez 20 % de la farine dans les produits de boulangerie par de la farine d'amande pour un goût légèrement sucré. Cela permet d'utiliser moins de sucre. La farine d'amande peut également être utilisée comme liant et exhausteur de goût dans les smoothies. Fabriquez votre propre pâte d'amande en ajoutant 20 % de sucre et un peu d'eau à une unité de farine d'amande.

#### BEWAREN - STORE - CONSERVER

**NL:** Koel, droog en afgesloten bewaren. Buiten bereik van kinderen houden. Ten minste houdbaar tot einde en batchnummer: zie verpakking.

**EN:** Keep cool, dry and closed. Keep out of reach of children. Best before end and batch number: see packaging.

**FR:** À conserver au frais, au sec et bien fermé. Tenir hors de portée des enfants. À consommer de préférence avant fin et numéro du lot : voir l'emballage.



NL-BIO-01  
EU landbouw  
EU agriculture  
Agriculture UE



Mattisson HealthCare BV  
Middenweg 16, 3401 MB IJsselstein  
The Netherlands

[WWW.MATTISSON.EU](http://WWW.MATTISSON.EU)

#### NOTENMEEL - NUTFLOUR - FARINE DE NOIX INGREDIËNTEN - INGREDIENTS - INGRÉDIENTS

**NL:** Biologische gemalen **Amandelen (noten)**.

**EN:** Organic ground **Almonds (nuts)**.

**FR:** **Amandes (fruits à coque)** moulues biologiques.

| VOEDINGSWAARDE PER<br>NUTRITIONAL VALUE PER<br>VALEUR NUTRITIONNELLE PAR                                                  | 100 g               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Energie, Energy, Énergie                                                                                                  | 2407 kJ<br>575 kcal |
| Vet, Fat, Matières grasses<br>waarvan verzadigde vetzuren,<br>of which saturated fatty acids,<br>dont acides gras saturés | 54 g<br>4,9 g       |
| Koolhydraten, Carbohydrates, Glucides<br>waarvan suikers, of which sugars,<br>dont sucres                                 | 9 g<br>4,6 g        |
| Vezels, Fibre, Fibres                                                                                                     | 11 g                |
| Eiwitten, Protein, Protéines                                                                                              | 20 g                |
| Zout, Salt, Sel                                                                                                           | 0,9 g               |

#### INHOUD - CONTENTS - CONTENU

300 g

ARTIKELNUMMER - PRODUCT CODE - CODE PRODUIT MT1571 V5

