



Latte épaissi à la citrouille épicée



INGRÉDIENTS

	1 portion	6 portions	12 portions
T&E* Boisson de lait épaissie*	1/2 tasse	3 tasses	6/6 tasses
Purée de citrouille, en conserve	3 tbs	1/3 tasse + 1 tbs	3/4 tasse
Sucre	2 tsp	1/4 tasse	1/2 tasse
Mélange d'épices pour tarte à la citrouille	1/4 tsp	1 1/2 tsp	1 tbs
Extrait de vanille	1/8 tsp	3/4 tsp	1 1/2 tsp
Noix de muscade supplémentaire, facultatif	souppçon	1/4 tsp	1/2 tsp
T&E* Poudre de café épaissie (PRÉPARÉ)*	1/2 tasse	3 tasses	6 tasses
Garniture fouettée	2 tbs	3/4 tasse	1 1/2 tasses
Noix de muscade, cannelle ou épices pour tarte à la citrouille (garniture)	Au besoin	Au besoin	Au besoin

PRÉPARATION ⌚ 5 - 10 MINS

1. Verser 1/2 tasse de café épaissi préparé **THICK & EASY*** dans une tasse.
2. Mélanger ensemble la boisson de lait épaissie **THICK & EASY***, la citrouille, le sucre, la vanille et les épices pour tarte à la citrouille. Chauffer jusqu'à ébullition, en prenant soin de ne pas laisser déborder.
3. Ajouter le mélange de lait chaud au café épaissi dans une tasse et bien mélanger.
4. Ajouter une garniture fouettée et une pincée d'épices de votre choix.

NOTES: Du lait épaissi à la consistance appropriée avec un épaississant peut être utilisé à la place de la boisson de lait épaissie **THICK & EASY***.

NIVEAUX IDDSI

*Utiliser la poudre de café épaissie **THICK & EASY***, légèrement épaissie (niveau 2) et une boisson épaissie **THICK & EASY***, légèrement épaissie (niveau 2) OU la poudre à café épaissie **THICK & EASY*** modérément épaissie (niveau 3) et la boisson de lait épaissie **THICK & EASY*** modérément épaissie (niveau 3) afin d'obtenir la consistance requise.

NUTRITION portion: environ 12 oz liquide (environ 1 1/2 tasse) **Calories:** 210 **Total de matières grasses:** 8g **Gras saturés:** 5g **Cholestérol:** 25mg **Sodium:** 140 mg **Glucides totaux:** 27 g **Fibres alimentaires:** 1g **Sucre:** 18g **Sucre ajouté:** 8g **Protéines:** 5g **Vitamine D:** 0% **Valeur quotidienne Calcium:** 10% **Valeur quotidienne Fer:** 4% **Valeur quotidienne Potassium:** 6%

*Valeurs de nutrition sont calculées à l'aide de variétés de lait et de café légèrement épais de niveau 2



La boisson de lait épaissie **Thick & Easy**® répond aux besoins des individus ayant des troubles de déglutition. Elle offre tous les avantages nutritionnels du lait.

- Étiquetage IDDSI facilement identifiable
- Format pratique, individuel
- Ouverture facile, contenant refermable
- Élimine les erreurs de mélange et élimine les pertes
- Convient pour le service sur plateau
- Refroidir et servir



Disponible en



IDDSI niveau légèrement épaïs



IDDSI niveau modérément épaïs

Description	Item #	Sysco #	GFS #	Portion	Calories	Lipides (g)	Sodium (mg)	Cholestérol (g)	Protéines (g)
Boisson de lait épaissie niveau 2	84112	5415953	1360797	8 fl. oz/236mL	170	5	210	23	8
Boisson de lait épaissie niveau 3	84113	5414667	1360918	8 fl. oz/236mL	180	5	240	26	8

Les poudres de café épaissies **Thick & Easy**® sont remplies des saveurs d'un café fraîchement préparé, aimé de tous.

- Étiquetage IDDSI facilement identifiable
- Emballage pratique en portion individuelle
- Consistance fiable dans chaque portion
- Nul besoin de mesurer, élimine les pertes
- Fournie une variété de boissons pour les patients
- Préparation simple, il suffit d'ajouter 177 ml d'eau



Disponible en



IDDSI niveau légèrement épaïs



IDDSI niveau modérément épaïs

Description	Item #	Sysco #	GFS #	Portion	Calories	Lipides (g)	Sodium (mg)	Cholestérol (g)	Protéines (g)
Café IDDSI niveau 2	81331	9905194		1 bâtonnet/177mL	15	0	80	3	0
Café IDDSI niveau 3	81327	9905193		1 bâtonnet/177mL	20	0	100	5	0

BRANDignition **TRIMARK**
SALES & MARKETING

Veuillez communiquer avec le service des ventes de Hormel Health Labs à: todd.stevens@brandignition.ca

intogreat *

Veuillez communiquer avec le service des ventes de Hormel Health Labs à: support@intogreat.ca

PROUD SUPPORTER OF



IDDSI

International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

PLATINUM SPONSOR



HORMEL HEALTH LABS

HormelHealthLabs.com
(800) 523-4635
© Hormel Foods, LLC