



Resource® ULTRA+ saveur vanille avec cannelle

CATÉGORIE: Boisson

CARACTÉRISTIQUES:

Riche en énergie et riche en protéines

ALLERGÈNES: Lait

INGRÉDIENTS

- Resource® ULTRA+ saveur vanille
- Cannelle

FOURNITURES

- Verre
- Cuillère à café

PRÉPARATION

1. Saupoudrer votre Resource® ULTRA+ saveur vanille refroidi avec de la cannelle et mélanger avec une cuillère.

ALIMENT À USAGE MÉDICAL. UTILISER SOUS CONTRÔLE MÉDICAL.
Allergenen van Resource® ULTRA+ zijn opgelijst, overige allergenen dient u te
verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.



Rue de Birmingham 221, 1070 Bruxelles
Tél. : 02 529 52 30 • www.NestleHealthScience.be



5 min



Facile



1 portion



Froid



Resource® ULTRA+ saveur fraise smoothie

CATÉGORIE: Boisson

CARACTÉRISTIQUES:

Riche en énergie et riche en protéines

ALLERGÈNES: Lait

INGRÉDIENTS

- Resource® ULTRA+ saveur fraise
- Poignée de baies congelées

FOURNITURES

- Verre
- Mixer

PRÉPARATION

1. Mixer Resource® ULTRA+ saveur fraise refroidi avec une poignée de baies fraîches ou congelées pour faire un délicieux smoothie.



5 min



Facile



1 portion



Froid



Warme Resource® ULTRA+ saveur café

CATÉGORIE: Boisson

CARACTÉRISTIQUES:

Riche en énergie et riche en protéines

ALLERGÈNES: Lait

INGRÉDIENTS

- Resource® ULTRA+ saveur café
- 1-2 cuillères à soupe de crème chantilly

FOURNITURES

- Verre
- Soeplepel
- Pot
- Kom
- Thermometer

PRÉPARATION

1. Réchauffer Resource® ULTRA+ saveur café dans un bain-marie (max. 40° C), puis verser le dans une tasse et rajouter 1-2 cuillères à soupe de crème chantilly.

ALIMENT À USAGE MÉDICAL. UTILISER SOUS CONTRÔLE MÉDICAL.
Allergenen van Resource® ULTRA+ zijn opgelijst, overige allergenen dient u te
verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.



Rue de Birmingham 221, 1070 Bruxelles
Tél. : 02 529 52 30 • www.NestleHealthScience.be



5 min



Moyenne



1 portion



Chaud



Resource® ULTRA+ saveur noisette avec chocolat

CATÉGORIE: Boisson

CARACTÉRISTIQUES:

Riche en énergie et riche en protéines

ALLERGÈNES: Lait

INGRÉDIENTS

- Resource® ULTRA+ saveur noisette
- Copeaux de chocolat

FOURNITURES

- Verre
- Cuillère

PRÉPARATION

1. Ajouter des copeaux de chocolat à Resource® ULTRA+ saveur noisette et mélanger avec une cuillère.



5 min



Facile



1 portion



Froid



Resource® ULTRA+ saveur café café glacé

CATÉGORIE: Boisson

CARACTÉRISTIQUES:

Riche en énergie et riche en protéines

ALLERGÈNES: Lait

INGRÉDIENTS

- Resource® ULTRA+ saveur café
- Glaçons
- 1 boule de glace

FOURNITURES

- Verre
- Blender

PRÉPARATION

1. Mixer Resource® ULTRA+ saveur café avec des glaçons et une boule de glace pour faire un délicieux café glacé.

ALIMENT À USAGE MÉDICAL. UTILISER SOUS CONTRÔLE MÉDICAL.
Allergenen van Resource® ULTRA+ zijn opgelijst, overige allergenen dient u te
verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.



Rue de Birmingham 221, 1070 Bruxelles
Tél. : 02 529 52 30 • www.NestleHealthScience.be



5 min



Facile



1 portion



Froid



Resource® ULTRA+ avec un biscuit

CATÉGORIE: Boisson

CARACTÉRISTIQUES:

Riche en énergie et riche en protéines

ALLERGÈNES: Lait

INGRÉDIENTS

- Resource® ULTRA+ naar keuze
- Biscuits

FOURNITURES

- Verre

PRÉPARATION

1. Tremper vos biscuits préférés dans votre saveur favorite de Resource® ULTRA+.



2 min



Facile



1 portion



Froid



Resource® ULTRA+ saveur café caramel latté

CATÉGORIE: Boisson

CARACTÉRISTIQUES:

Riche en énergie et riche en protéines

ALLERGÈNES: Lait

INGRÉDIENTS

- Resource® ULTRA+ koffiesmaak
- Garniture au caramel
- Glaçons (optionnel)

FOURNITURES

- Verre
- Micro-onde

PRÉPARATION

1. Verwarm Resource® ULTRA+ koffiesmaak in de microgolfoven (1 min /600W) en voeg de karamel topping toe voor een verfijnde karamel latte, of meng met ijs voor een karamel ijskoffie.

ALIMENT À USAGE MÉDICAL. UTILISER SOUS CONTRÔLE MÉDICAL.
Allergenen van Resource® ULTRA+ zijn opgelijst, overige allergenen dient u te
verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.



Rue de Birmingham 221, 1070 Bruxelles
Tél. : 02 529 52 30 • www.NestleHealthScience.be



5 min



Facile



1 portion



Chaud au
Froid