

Comparaison BAL-120 / Bouillies traditionnelles

version du 18.01.2016

Les **BAL-120**
Bouillies Amylasées Locales à 120 Kcal / 100 ml
 C'est la **liquéfaction** par une **amylase** qui rend

 la bouillie liquide !

Farine  **60** Grammes
 => 240 kilocalories

+

Eau  **100 ml x 2**

Cuisson, puis **Liquéfaction** par . . .

..... une Amylase locale
 (malt, lait ou salive de la maman), ajoutée **après** cuisson

= 120 Kcal / 100 ml au minimum

Les **Bouillies Traditionnelles**
 C'est la **dilution** avec de l'eau qui rend

 la bouillie liquide !

Farine  **20** grammes
 => 80 kilocalories

+

Eau  **100 ml x 2**

Cuisson **Dilution**

= 40 Kcal / 100 ml environ

Ces deux bouillies sont liquides...Mais....

1 seul bol de Bouillie **BAL-120** est **3 fois plus** nourrissant
 qu'1 bol de bouillie traditionnelle !

La bouillie BAMiSA est un exemple de bouillie BAL-120