



VELOUTÉ CHAMPIGNONS & CÈPES

Dernière née de notre gamme, cette délicieuse recette typiquement hivernale marie avec justesse champignons de Paris, cèpes et oignons, avec une pointe de crème, le tout réhaussé d'une légère note de vin blanc. Place au plaisir, et toujours source de fibres ! Le tout en bio.



INGRÉDIENTS

Eau, champignon de Paris* 30%, oignon*, crème*, amidon, cèpe* 1,1%, vin blanc*, BEURRE*, sel, arôme naturel de légumes, poivre*.

*Issus de l'Agriculture Biologique

CONSERVATION

DLC : voir date figurant sur l'emballage

Mode de conservation : au réfrigérateur à 4°C et à consommer dans les 48 heures après ouverture

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100GR

Energie : 148 kJ / 35 Kcal

Matières grasses : 1.5 g dont ac. gras saturés : 0.9 g

Glucides : 3.8 g dont sucres : 0.5 g

Fibres : 0.7 g

Protéines : 1.2 g

Sel : 0.60 g

MODE DE PRÉPARATION

Otez le couvercle, percez le film puis réchauffer 1min30. Mélanger avant de déguster.

DÉCLARATION DES ALLERGÈNES

Allergènes	Céréales	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Lupins	Mollusques
Présence	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Traces éventuelles	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	Non

Nos étiquetages pouvant évoluer, nous vous recommandons de regarder la liste des ingrédients, les allergènes éventuels et les informations nutritionnelles présents sur le produit avant de le consommer.