



# 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, champignons\* 27% (champignons de Paris\*, cèpes\*4%), oignons\*, crème\*, amidon de riz, vin blanc\*, arôme naturel, beurre\*, sel, poivre\*.

\*Ingrédients 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 : 144 kJ / 34 Kcal

Matières grasses : 1.4 g dont ac. gras saturés : 0.9 g

Glucides : 4.3 g dont sucres : 0.6 g

Fibres : 0.5 g

Protéines : 0.9 g

Sel : 0.57 g

## MODE DE PRÉPARATION

Secouer, ôter le couvercle, percer le film de quelques trous, réchauffer 1 minute 30 au micro onde, mélanger avant de déguster.

Vous pouvez également la réchauffer à la casserole.

## 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	Oui	Non	Non	Non	Non