

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 !



INGRÉDIENTS

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

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

Faire réchauffer à feu doux (sans faire bouillir), puis selon votre goût, saupoudrer de persil haché.

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