



SUPRÊME DE POTIRON

Quel bonheur dès l'arrivée de l'automne de pouvoir de nouveau goûter à cette généreuse recette au potiron agrémentée d'une pointe de noix de muscade et d'un peu de crème. Source de fibres, cette douce recette ravira les papilles des grands et des petits !



INGRÉDIENTS

Eau, légumes 42% (potirons 60%, oignons, carottes, pommes de terre), **crème**, amidon de riz, arôme naturel, sel, noix de muscade.

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 : 114 kJ / 27 Kcal
 Matières grasses : 0.9 g dont ac. gras saturés : 0.6 g
 Glucides : 3.9 g dont sucres : 0.7 g
 Fibres : 0.7 g
 Protéines : 0.5 g
 Sel : 0.69 g

MODE DE PRÉPARATION

Faire réchauffer à feu doux (sans faire bouillir).

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