SOUPE AUX 5 LÉGUMES

Notre recette d'origine, celle que l'on réalise à la maison avec les restes de légumes (carottes, oignons, poireaux, pommes de terre, céleri), riche et généreuse en légumes !

INGRÉDIENTS

Eau, légumes 43% (poireaux, oignons, pommes de terre, carottes, navets, céleri, cerfeuil, épinards), amidon de riz, sel, arôme naturel, poivre, thym, laurier.

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 : 95 kJ / 23 Kcal
Matières grasses : 0.1 g dont ac. gras saturés : 0.01 g
Glucides : 4.3 g dont sucres : 1 g
Fibres : 1 g
Protéines : 0.6 g
Sel : 0.58 g

MODE DE PRÉPARATION

Faire réchauffer à feu doux (sans faire bouillir), puis selon votre goût, ajouter une cuillère de crème fraîche et 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	Non	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Traces éventuelles	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non