



SOUPE CRESSON & CERFEUIL

L'alliance parfaite du cresson et du cerfeuil agrémentée d'une légère touche de crème pour adoucir le goût prononcé de cette recette maraîchère franche et gourmande.



INGRÉDIENTS

Eau, pommes de terre, cresson 11%, cerfeuil 2%, épinards, amidon de riz, crème, sel.

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 : 133 kJ / 32 Kcal
Matières grasses : 0.4 g dont ac. gras saturés : 0.2 g
Glucides : 5.9 g dont sucres : 0.1 g
Fibres : 0.8 g
Protéines : 0.7 g
Sel : 0.71 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	Non	Non	Non	Non	Non