



# SOUPE POIREAUX & PERSIL

Un peu de persil vient accompagner à merveille cette recette typiquement paysane à base de poireaux et de pommes de terre.



## INGRÉDIENTS

Eau, légumes 43% (poireaux 56%, pommes de terre, oignons, persil 2%), amidon de riz, sel, 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 : 112 kJ / 27 Kcal

Matières grasses : 0.1 g dont ac. gras saturés : 0.0 g

Glucides : 5.2 g dont sucres : 0.5 g

Fibres : 1.2 g

Protéines : 0.6 g

Sel : 0.63 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	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Traces éventuelles	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	Non