



CAROTTE, LAIT DE COCO & CURCUMA

La généreuse dose de lait de coco (11%) apporte à cette recette à base de carottes un parfum d'exotisme qui se conjugue à la perfection avec la présence discrète du curcuma.



INGRÉDIENTS

Eau, carotte* 28%, oignon*, lait de coco* 6,4%, amidon de riz, crème*, arôme naturel, beurre*, sel, noix de coco*, curry* (contient moutarde), curcuma* 0,01% *
*Issus de l'Agriculture Biologique

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 : 170 kJ / 41 Kcal
Matières grasses : 2.2 g dont ac. gras saturés : 1.9 g
Glucides : 4.0 g dont sucres : 2.2 g
Fibres : 1.1 g
Protéines : 0.6 g
Sel : 0.50 g

MODE DE PRÉPARATION

Otez le couvercle, percez le film puis réchauffer 1min30. Mélanger avant de déguster.

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	Oui	Non	Non	Non	Non
Traces éventuelles	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non