

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

2 VELOUTES ET LA CREME d'ASPERGES

CREME D'ASPERGES VERTES AUX TRUFFES DE LA SAINT JEAN BOUTEILLE 480G :

Ingrédients : Eau, asperges vertes 17%, crème (lait), plantes aromatiques, truffes de la Saint-Jean (Tuber Aestivum) 1,5%, amidon de maïs modifié, sel, fond de volaille (viande et jus de cuisson volaille, sel), farine de blé, protéines de lait, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 238 kJ, Energie kcal 57 kcal, Matières grasses 4.2 g, dont acides gras saturés 2.9 g, Glucides 3.3 g, dont sucres 0.5 g, Protéines 1.3 g, Sel 1.2 g

LE VELOUTE DE PETITS CEPES RISSOLES AU LARD GRILLE BOUT 480G :

Ingrédients : Eau, cèpes 16% (boletus edulis et aereus), lard de porc 6%, crème (lait), fond de volaille (viande et jus de cuisson de volaille, sel), amidon de maïs modifié, plantes aromatiques, épices, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 341 kJ, Energie kcal 82 kcal, Matières grasses 6.3 g, dont acides gras saturés 2.5 g, Glucides 4.8 g, dont sucres 0.4 g, Protéines 1.5 g, Sel 1.2 g

VELOUTE DE POTIMARRON AIL NOIR BOUT 480G :

Ingrédients : Eau, potimarron 21%, crème (lait), carotte, oignon, amidon de maïs modifié, ail noir 1%, sel, fond de volaille (viande et jus de cuisson volaille, sel), ail, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 233 kJ, Energie kcal 56 kcal, Matières grasses 3.8 g, dont acides gras saturés 2.5 g, Glucides 4.5 g, dont sucres 1.1 g, Protéines 0.8 g, Sel 1.1 g