

Mélange de légumes oubliés



Le mélange de légumes oubliés est un mélange de topinambour, panais, céleri-rave, potiron, carotte et oignon rouge. Les ingrédients se marient parfaitement en goût et en couleur. Ce mélange harmonieux accompagne parfaitement les poissons, viandes et volailles. La base idéale pour une savoureuse purée de légumes.

INGRÉDIENTS

Panais 20%, céleri-rave 15%, carottes jaunes 15%, potirons, topinambour, oignons rouges, carottes orange.

VALEURS NUTRITIONNELLES (100G)

Energie: 175kj/42kcal

Matières grasses: 0.41g

Graisses dont acides gras saturés: 0.07g

Glucides : 6.7g

Glucides dont sucres: 3.5g

Fibres alimentaires: 3.1g

Protéines: 1.2g

Sel: 0.057g

LA PRÉPARATION



Après avoir ajouté de l'huile végétale, laissez cuire le produit surgelé au four à 200°C (35-40 min.).



Versez les légumes surgelés dans une casserole d'eau bouillante salée. Dès la reprise du frémissement, laissez cuire selon votre goût. Egouttez sans rafraîchir et assaisonnez.



ALLERGÈNES

Céleri

INFORMATION LOGISTIQUE (EURO PALLET)

2.5KG



Item code:	100235710
Nr & poids:	4x2.5kg
Couche/Cartons:	7x9c
GTIN CU:	5411361031506
GTIN SU:	05411361031513
JD Edwards:	24761
Emballage:	Polybag
Langues:	NL - F - D - UK - E - P - IT - GR - DK - SE - NO - FI - CZ - SK - H - HR - SL - RU - PL - RO - EE - LT - LV - BG

Le produit est disponible au picking (au carton)