



## Sanct Bernhard Soupe en-cas « La marmitonne »

Soupe potiron - carottes, au cerfeuil haché

- C'est vraiment exquis !
- Aux légumes et herbes frais du jardin
- Végétarienne, sans gluten

### Préparation :

Verser tout simplement 200 ml d'eau chaude sur le contenu du sachet (20 g) et bien diluer. Laisser un peu infuser, puis savourer.

### Ingrédients :

38 % poudre et morceaux de légumes : pommes de terre, 9 % potiron, 4,5 % carottes, panais, oignons, poireau ; *isomaltulose*\*, huile de tournesol, condiment, farine de riz, sel de mer, arôme naturel, fibres de cédrat, sirop de glucose, épaississant : gomme de guar ; épices, protéine de lait, herbes, inuline.

\* *Isomaltulose est une source de glucose et fructose.*



Valeurs nutritives moyennes pour 100 ml de soupe :	
Valeur calorique	156 kJ / 37 kcal
Lipides	0,8 g
- dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	5,4 g
- dont sucres	3,0 g
Fibres	1,2 g
Protides	1,2 g
Sel	1,0 g

Conserver au frais et au sec.

Made in Germany

**Contenu : 20 g** pour 0,2 litres de soupe

Article n° 472

Article n°482 (paquet de 10)

Dernière actualisation : Sa1018