



## Gourmet Velouté de poireau à la crème

Mhh, quel délice ! Cette soupe épaisse, corsée et épicée est aussi bonne que si vous l'aviez préparée vous-même ! En entrée délicieusement onctueuse ou en petit en-cas pauvre en calories ou en repas complet : ce velouté de poireau à la crème Gourmet est un délice savoureux et purement végétal, en toute saison. Le poireaux, pommes de terre, oignons et fenouils fraîchement récoltés, relevés d'une pincée d'herbes fines et d'épices, garantissent un goût exquis et naturel, sans mauvaise conscience. Préparation simple et très rapide ! Notre conseil spécial : le velouté de poireau à la crème Gourmet convient également à merveille pour lier les soupes et les ragoûts ainsi que pour affiner les sauces et les légumes.

- Purement végétale, végane
- Sans lactose ni gluten
- Riche en fibres alimentaires
- Sans colorants
- Sans conservateurs\*

\*conforme à la loi

**Ingrédients :** légumes (poireaux (14 %), pommes de terre, poudre d'oignons, fenouil), graisse de palme, farine de riz, sirop de glucose, sel de mer, exhausteur de goût glutamate monosodique, épaississant gomme de guar, dextrose, amidon de maïs, extrait de levure, amidon modifié, herbes (ciboulette, persil, cerfeuil), épices (curcuma, poivre), extraits d'épices, maltodextrine, poudre de jus de citron.

<b>Valeurs nutritives moyennes pour 100 ml de soupe :</b>	
Valeur calorique	179 kJ/43 kcal
Lipides	2,2 g
- dont acides gras saturés	1,4 g
Glucides	4,5 g
- dont sucre	0,7 g
Fibres	0,9 g
Protéines	0,8 g
Sel	1,0 g

**Préparation :** mélanger au fouet env. 3 cuillères à soupe bombées (50 g) dans ½ litre d'eau, porter à ébullition et laisser mijoter env. 3 minutes. Remuer de temps à autre.

Made in Germany

### **Contenu 500 g**

soit 5,0 litres de soupe = 20 assiettes

Article n° 393

Eti1118