



Velouté de champignons végétarien, sans gluten

Les délices de la nature ! Les ingrédients triés sur le volet de ce succulent velouté de champignons feront la joie des gourmets, petits et grands. La recette à base de champignons recherchés pour leur arôme, dont les champignons de Paris discrètement odorants, séduit par son caractère onctueux et son goût corsé. Simple et rapide à préparer, notre velouté de champignons végétarien est délicieux en entrée, en plat principal ou pour les petites faims entre les repas.

Ingrédients : farine de riz, lait écrémé en poudre, champignons 9 % (morceaux de champignons de Paris 5 %, girolles, bolets jaunes, poudre de cèpe, shiitake), sel de mer, poudre de légumes (oignons, poireau, ail, panais), concentré de jus de champignons en poudre 4 %, sucre roux, huile de tournesol, arôme naturel, épaississant gomme de guar, fibres d'agrumes, persil, ciboulette, basilic, épices.

Valeurs nutritives moyennes	par portion (= 25 g de mélange lyophilisé)	par 100 g de mélange lyophilisé
Valeurs caloriques	278 kJ/66 kcal	1113 kJ/278 kcal
Lipides	1 g	4 g
- dont acides gras saturés	0,1 g	0,3 g
Glucides	9 g	36 g
- dont sucres	2 g	7 g
Fibres	2 g	9 g
Protides	4 g	17 g
Sel	3 g	10 g

Préparation : par portion : délayer au fouet 25 g de mélange lyophilisé (env. 2 c.-à-s. légèrement bombées) dans 250 ml d'eau froide. Porter à ébullition sans cesser de tourner et laisser mijoter à feu doux 3-5 minutes. Remuer de temps en temps.

À conserver hermétiquement fermé et au sec.

Made in Germany

Contenu : 250 g, soit 10 portions de velouté de champignons

Article n° : 400

Eti1221