



Sanct Bernhard Soupe en-cas „Jardin aromatique“

Sept herbes de cuisine aromatiques unies dans une soupe fine avec des shiitake et des champignons de Paris.

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

Préparation :

Verser tout simplement 200 ml d'eau chaude sur le contenu du sachet (23 g) et bien diluer. Laisser un peu infuser, puis savourer.

Ingrédients :

Flocons de pommes de terre, huile de palme, isomaltulose*, sel de mer, amidon de pomme de terre, condiment, arômes naturels, herbes 2,5 % (persil, cerfeuil, ciboulette, livèche, basilic, thym, aneth), légumes en poudre (épinards, poireaux), fibres d'agrumes, huile de tournesol, morceaux de champignons 1,5 %, farine de riz, inuline, poudre de shiitake 1 %, gomme de guar, graines de chia, extrait d'épices, phosphate de calcium.

*L'isomaltulose est une source de glucose et de fructose.

Valeurs nutritives moyennes pour 100 ml de soupe :	
Valeur calorique	203 kJ / 49 kcal
Lipides	2,6 g
- dont acides gras saturés	1,6 g
Glucides	5,1 g
- dont sucres	1,4 g
Fibres	0,7 g
Protides	0,8 g
Sel	1,0 g

Made in Germany

Contenu : 23 g pour 0,2 litres de soupe

Article n° 479

Article n° 489 (paquet de 10)

Sa0617