



Soupe & sauce aux tomates bio

Le plaisir pur à chaque cuillère. Des tomates mûries au soleil donnent à cette soupe/sauce un goût particulièrement doux et fruité. Une délicieuse expérience de dégustation, relevée par de succulents légumes et des herbes aromatiques issus de l'agriculture contrôlée. 100 % végétale.

Préparation :

- en soupe à la tomate :

verser ½ litre d'eau froide sur env. 4 cuillères à soupe de poudre de tomates (60g) et faire cuire à feu doux une minute... en remuant.

- en sauce tomate :

procéder exactement comme pour la soupe à la tomate, mais en ajoutant un peu plus de poudre de tomates (env. 5 c. à soupe = 70g).

Notre conseil : affinez cette spécialité en y ajoutant un filet de crème.

Ingrédients :

poudre de tomates 40 %, amidon de maïs*, sucre*, flocons de pommes de terre*, sel de l'Atlantique, extrait de levure, légumes* (oignons*, poireaux*), sirop de glucose*, 1,5 %huile d'olives*, herbes* (basilic*, origan*), betterave rouge*, ail*.

*Issus de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritives moyennes pour 100 ml :	en soupe	en sauce
Valeur calorique	168 kJ/40 kcal	195 kJ/46 kcal
Lipides	0,3 g	0,4 g
- dont acides gras saturés	0,1 g	0,1 g
Glucides	7,7 g	9,0 g
- dont sucre	3,1 g	3,7 g
Fibres alimentaires	0,7 g	0,9 g
Protides	1,1 g	1,2 g
Sel	0,8 g	0,9 g



DE-ÖKO-006

Agriculture de l'UE / non UE

Contenu 360 g pour 3,0 litres de soupe ou 2,5 litres de sauce

Article n° 150

Eti1021