



## 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<br>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