



Velouté de légumes Gourmet

Goûtez-la ! Cette soupe exquise, crémeuse, corsée et épicée est aussi bonne que si vous l'aviez préparée vous-même ! En entrée, en petit en-cas peu calorique ou en repas complet : ce velouté contenant 42 % de légumes – brocolis, carottes, choux-fleur, petits-pois, oignons, pommes de terre, céleri et poireau – est un délice savoureux et complet, en toute saison. Préparation simple et très rapide ! Le velouté de légumes Gourmet convient aussi parfaitement en fond de soupes réalisées par vous-mêmes, par exemple avec des légumes frais, un peu de lard ou des saucisses.

- Teneur en légumes 42 %
- Vegan, sans lactose ni gluten
- Sans graisses animales ni matières grasses hydrogénées
- Sans arômes artificiels ni substances aromatisantes

Ingrédients : légumes 42 % (petits-pois, pommes de terre, **poudre de céleri-rave**, poireau, poudre de chou-fleur, poudre d'oignon, brocoli, carottes), graisse de palme, sel de mer, exhausteur de goût : glutamate monosodique*, farine de riz, sirop de glucose, dextrose, épaississant : gomme de guar, extrait de levure, oignons frits (oignons, graisse de palme), amidon modifié, herbes (contient du **céleri**), extraits d'épices, épices.

*Base de fabrication : aliments naturels, p. ex. betterave sucrière, maïs.

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 ml de soupe
Valeur calorique	206 kJ/49 kcal
Lipides	2,4 g
- dont acides gras saturés	1,4 g
Glucides	4,8 g
- dont sucre	1,0 g
Fibres	1,2 g
Protéines	1,5 g
Sel	1,3 g

Préparation : Mélanger au fouet env. 3 cuillères à soupe bombées (60 g de poudre) dans ½ litre d'eau chaude, porter à ébullition et laisser mijoter env. 5 minutes. Remuer de temps à autre.

Idee spéciale : Remplacez l'eau en partie ou complètement par du lait et votre soupe sera d'autant plus crémeuse !

À conserver au frais et au sec.

Made in Germany

Contenu : 600 g soit 5,0 litres de soupe = 20 assiettes

Article n° 394

Eti1122