



Curry de potimarron

recette sans gluten

INGRÉDIENTS : potimarron* 48%, oignons*23%, tomates* 14%, riz de Camargue complet 12%, eau, ail*, cumin*, coriandre*, curcuma*, herbes de Provence*, poivre*, huile d'olive*, sel.

***Produits issus de l'agriculture biologique
sans ingrédient d'origine animale**

Adapté à une alimentation végétarienne et végane

PRÉPARATION: réchauffer le contenu au micro-onde (sans le couvercle), ou verser le contenu dans une casserole et réchauffer à feu doux, au bain-marie ou au four à 120°.

Plat complet et équilibré à déguster avec une assiette de crudités par exemple.

Après ouverture se conserve 3 à 4 jours à +2/+4°

Consommer uniquement si le couvercle fait « plop » à l'ouverture

Conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière

DLUO : 3 ans

Bocal de 300g: pour 1 personne

valeur nutritionnelle pour 100g.		glucides	13,39g
énergie	335,79kj	dont sucres	2,86g
	79,96kcal	fibres alimentaires	1,75g
matière grasse	1,71g	protéines	1,75g
dont acides gras saturés	0,24g	sel	0,2g

Produit certifié par Ecocert FR-BIO-01

Yolaine Piton
06 60 29 56 23
yolaine-concocte@laposte.net
<https://yolaineconcocte.fr>

