



Mijoté de haricots blancs paprika, sarriette

recette sans gluten

INGRÉDIENTS : haricot blanc Navy de Vendée* 44 %, poireau* 22%, carotte* 17%, eau filtrée 16%, paprika doux*, sarriette*, huile d'olive*, sel, poivre*.

*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 conserver 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	5,76g
énergie	dont sucres	0,75g
257,68kj 61,75kcal	fibres alimentaires	8,39g
matière grasse	protéines	3,37g
dont acides gras saturés	sel	0,18g

Produit certifié par Ecocert FR-BIO-01

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

