



PURÉE FINE DE POTIMARRON & CAROTTE AU SEL DE GUERANDE

Pour 1 personne

PAHT : 1,50 €
PAHT/personne : 1,50 €

Poids net : 110 g
Poids brut : 220 g

Réf :
VLGPPUREEPOTIMARRO
NCAROTTE1P



Modes de réchauffage

Bain marie :
Plongez pendant 10 mn la verrine fermée dans une eau frémissante.

Micro-ondes :
2 mn à 750 Watts en veillant préalablement à verser le contenu dans un contenant adapté.

Fabrication française

Sans colorants

Sans conservateurs

Sans additifs chimiques

Sans huile de palme

Description : Une purée fine de potimarron cuisinée avec de la carotte, agrémentée d'une légère crème fraîche et rehaussée à la Fleur de sel de Guérande.

Cette purée fine de légumes contribue à une alimentation saine, naturelle et équilibrée.

Composition : Potimarron (44%), crème fraîche, carotte, sel, sucre de canne, cumin (0,02%), poivre blanc.

Allergènes : Protéine de lait.

OGM : Aucun

Conditionnement

- Verrine : Oui
- DLUO : 2 ans
- Conservation à température ambiante (Entre -10°C et + 50°C)
- Conservation après ouverture : 3 jours en froid positif (entre 0° et 3-4°C)
- Code EAN : Oui

Logistique

Minima de commande : 1

Unité de livraison : Colis ou palette (palette européenne : ¼ - ½ ou palette entière)

Délais de livraison :

- 3 jours ouvrés (France)
- 6 jours ouvrés (Europe)

Franco de port :

- 450 €/HT (France)
- 650 €/HT (Europe)