



## SOUPE FINE DE POIREAUX & POMMES DE TERRE BIO

Pour 3 personnes

PAHT : 4,35 €  
PAHT/personne : 1,45 €

Poids net: 72 cl  
Poids brut : 1,2 kg

Réf :  
VLGPSOUPEPOIREAUX3P



### Modes de réchauffage

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

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

### Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Energie (kJ)            | 142  |
| Energie (kcal)          | 34   |
| Matière grasse (g)      | 1,3  |
| Dont acides saturés (g) | 0,8  |
| Glucides (g)            | 4,3  |
| Dont sucres (g)         | 1,3  |
| Protéines (g)           | 0,4  |
| Sel (g)                 | 0,81 |

**Description** : Une soupe cuisinée dans la pure tradition qui respecte toute la saveur des légumes bio : 100% végétale et minérale, sans matière grasse. Cette soupe fine de poireaux et de pommes de terre est prête à être dégustée bien chaude ou bien glacée en été (c'est alors une vichyssoise).

**Composition** : Poireaux, pommes de terre, eau, oignons, Crème fraîche, amidon, Sel, bouillon de légumes, poivre blanc

**Allergènes** : Protéines de lait

**OGM** : Aucun

Fabrication française  
Sans colorants, sans conservateurs, sans additifs  
chimiques, sans huile de palme

### Conditionnement

- Bouteille en verre : 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)