

## Soupe de poisson

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Potages prêts à l'emploi

**Réf.** : 20PB25

**Potage prêt à l'emploi.**

**Ingrédients :**

Fumet de **poisson** reconstitué (eau, **poissons** 16%, purée de tomates, oignon, huile de colza, huile d'olive, sel, ail, extraits naturels d'épices (poivres, thym, laurier, paprika), extrait de **crustacés** , piment), amidon transformé de maïs, **lait** écrémé en poudre, exhausteur de goût : glutamate de sodium, arômes, correcteur d'acidité : acide citrique.

**Suggestion :**

**Mode d'emploi :** Bien agiter avant ouverture. Verser la préparation dans une casserole sans ajouter d'eau. Réchauffer à feu doux jusqu'à légère ébullition. Au micro-ondes, réchauffer 3 minutes à 700W dans un récipient adapté.

**Conservation :** Avant ouverture : conserver à température ambiante, à l'abri du gel. Après ouverture : conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

**Dosage :** Prêt à l'emploi.

**Conditionnement :** Brique de 1 litre. Pack de 8 briques

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

Pour 100ml

36 kcal

Energiei

153 kJ

Matières grasses 1,0 g

dont acides gras saturés 0,1 g

Glucides 4,0 g

dont sucres 0,5 g

Fibres 0,1 g

Protéines 2,8 g

Sel 0,71 g

**Autres parfums :**

