

**Soupe de Poissons avec morceaux avec de la Fleur de Sel**

Soupe de Poissons avec morceaux avec de la Fleur de Sel



**Marque :** Maison Gosselin

**Référence :** EP782

**Prix :** 2.95 €

**Soupe de Poissons avec morceaux avec de la Fleur de Sel**

**Ingrédients :** poissons 40% (dont 10% en morceaux), eau, légumes (poireau, carotte, **céleri**), oignon, **crustacés**, concentré de tomate, vin blanc (**sulfites**), ail, **crème**, sel de Guérande IGP 0,9%, épaississant : gomme de xanthane,

gélifiant : carraghénane, fleur de Sel 0,1%, poivre, herbes de Provence.

**Peut contenir des traces de : gluten, mollusques, oeufs.**

Fabrication Artisanale.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :** énergie (kJ) 251,0 et (kcal) 60,0 / matières grasses (g) 1,1 dont acides gras saturés (g) <0,5 / glucides (g) 2,2 dont sucres (g) 1,3 / protéines (g) 10,0 / sel (g) 1,2.

**Suggestions:** possibilité de rallonger d'un quart en eau et en crème fraîche. Réchauffer à feu doux dans une

casserole ou au micro-ondes dans un récipient adapté. Servir avec des croûtons aillés et rouille.

Après ouverture, se conserve deux jours au réfrigérateur.

2 ou 3 Parts.

A consommer de préférence avant la date indiquée sur le bocal.

**Contenance : 0.480 L**

**Prix au litre : 6.15€**

[Lien vers la fiche du produit](#)