



# So Chèvre

L'ONCTUOSITÉ DE LA SAUCE BLANCHE AU LAIT DE CHÈVRE !

## Nappage salé - champignon



CHAMPIGNON



### QUAND LE CONSOMMER ?

Réchauffé au bain-marie ou une minute au micro-ondes, le nappage So Chèvre aux champignons (cèpes et Paris) est servi à l'assiette ou proposé en saucière aux convives. Cette recette relève le plat principal, et s'accorde particulièrement bien avec les volailles et légumes.

### LES + PRODUIT

- ✓ Sans conservateurs ni additifs
- ✓ Lait de fermes françaises
- ✓ Ingrédients naturels et 100% bio



### INGRÉDIENTS

**Lait** de chèvre 71%\* (origine France), **champignon** de Paris 12,3%\*, **cèpes** 4,1%\*, farine de **blé**\*, huile de tournesol\*, ail 0,4%\*, persil 0,9%\*, sel fin de Guérande, poivre blanc\*

\*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

### VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie	458kj / 110kcal
Matières grasses	7,6 g
<i>dont acides gras saturés</i>	2,1 g
Glucides	6,6 g
<i>dont sucres</i>	3,0 g
Protéines	3,5 g
Sel	1,04 g

### INFORMATIONS PRATIQUES

Poids net : 180 g  
GENCOD EAN 13 (unitaire) : 3 770010 862529  
Conditionnement par 9 pots

DDM de 48 mois à partir de la date de fabrication  
Conservation à température ambiante et au frais après ouverture

