

**Description :**

Une gamme de 3 purées de légumes (carotte, céleri, brocoli) pour accompagner les plats de viande, poisson ou céréales et ainsi constituer une base de repas variés et équilibrés.

Conditionnée en barquette operculée **2 personnes**, les purées de légumes sont faciles et rapides à réchauffer. A savourer au grès de ses envies !

Dans chaque purée Nat-Ali, vous retrouvez le goût unique du légume pour en apprécier toute la saveur. C'est le moment de les faire découvrir ou redécouvrir aux petits comme aux grands.

**Ingrédients :****-3 saveurs-**

Carotte pomme de terre : Carotte* (49%), pomme de terre* (40%), eau, beurre*, poudre de lait*, margarine*, amidon de riz*, sel de Guérande, ail*, poivre blanc*

Brocolis pomme de terre : Brocolis* (63%), pomme de terre* (30%), eau, beurre*, poudre de lait*, margarine*, amidon de riz*, sel de Guérande, ail*, poivre blanc*

Céleri pomme de terre : Céleri* (68%), pomme de terre* (25%), eau, beurre*, poudre de lait*, margarine*, amidon de riz*, sel de Guérande, ail*, poivre blanc*

* Produit issu de l'Agriculture Biologique

Code barre

3176800 020405

3176800 020429

3176800 020412

**Mode d'emploi :**

✓ Au four traditionnel : Recommandé pour préserver les saveurs. Préchauffez le four à 150°C. Transférez le contenu de la barquette dans un plat allant au four. Réchauffez pendant 15min.

Pour un côté gratiné : Saupoudrer de fromage râpé et placer sous le grill du four.

✓ Au bain-marie : Plonger la barquette dans l'eau frémissante pendant 15minutes. Enlever l'opercule et remuer avant de servir.

Conditionnement :

Type	Poids net	Poids Brut	Colisage	Palettisation
Barquette operculée 160x130x26mm	300g	380g	6 plats	12 cartons par couches 20 couches par palettes = 240 cartons et 1440 plats

Conservation :

Condition de conservation :	Produit frais à 0° +4°C
DLC :	21 jours minimum à réception