



Gratin de brocoli chou-fleur et lardons

Le gratin de brocoli chou-fleur et lardons, la solution idéale pour réconcilier les enfants avec les légumes.



Marque : Tout Feu Tout Frais

Référence : 451720 - 171720

Prix : 4.48€

Options disponibles :

Existe en : 2Kg, 380g

Critères associés :

Labels : Produit en Bretagne

Descriptif :

Gratin de brocoli et chou-fleur cuisiné avec **des lardons sans sel nitrité**, de la crème fraîche, du sel marin et du poivre blanc bio de Sao Tomé. Recette réalisée sans aucun artifice.

Conseils de préparation

Réchauffer votre **gratin de brocoli** plat à 180°C pendant 20 minutes.

Idéal en plat complet ou en accompagnement d'une viande.

Valeurs nutritionnelles

Energie 419 kJ soit 101 kcal Matières grasses 8.6 g dont acides gras saturés 4.5 g Glucides 1.6 g dont sucres 1.4 g Protéines 3.4 g Sel 0.70 g

Ingrédients

Brocoli 35,5% Chou-fleur 35,5%, crème (crème (LAIT), ferments lactiques) Lardons fumés 10% (poitrine de porc (France)) Emmental (LAIT) Sel marin de Camargue Farine de blé (GLUTEN) Huile de tournesol désodorisée* Poivre blanc de Sao Tomé*

*Produit issu de l'agriculture biologique.

Unité de facturation

prix à la pièce

Conditionnement

380

Type de pesée

Poids fixe

[Lien vers la fiche du produit](#)