

LE GASPACHO

SOUPES

>>> **Ingrédients** : Légumes frais 88% (Tomates, concombres, poivrons) (origine UE et non UE), huile d'olive vierge extra, vinaigre de vin rouge 7% d'acidité 1.43% (**sulfites**), concentré de tomates, sucre, ail, sel, thym, poivre blanc

>>> Prêt à l'emploi

>>> Sans colorant



| Volume | Poids Net | PCB | DDM |
|--------|-----------|-----|-------|
| 50 cl | 500 g | 6 | 3 ans |

Spécialité de tradition andalouse, cuisinée à partir de 88% de légumes frais uniquement (tomates, concombres, poivrons)



Conseils d'utilisation :

Servir très frais

Accompagner de petits croûtons à l'ail frits, d'une poignée de fines herbes ciselées (basilic, ciboulette, persil), ajouter éventuellement quelques gouttes de tabasco. Original : agrémenter de petits cubes de légumes utilisés dans la préparation du gazpacho lui-même.