












Composition des assaisonnements de légumes et féculents

Appellations	Composition
Al pesto 	Huile d'olive, ail, basilic, tomate
Saveur Antillaise 	Coriandre, épice « Colombo »
Béchamel	Lait, noix de muscade, farine
Saveur Colombo 	Oignon, épice « Colombo » (<i>Curcuma, cumin, coriandre, fenugrec, persil, piment fort, ail, fenouil</i>)
Saveur moutarde	Moutarde, oignon, huile d'olive, bouillon pot au feu
Saveur Jardin 	Tomate cube, ciboulette, échalotes
Au Jus 	Echalote, bouillon, herbes de Provence
Jus de légumes 	Oignon, ail, brunoise de légume, farine de riz, herbe de Provence
Lyonnaise 	Oignon, bouillon, herbes de Provence
Paysanne	Carotte, échalote, champignon, herbes de Provence
Provençale 	Double concentré de tomate, ail, tomate cube, farine de riz, herbe de Provence, oignon, olive verte dénoyautée
Safrané 	Epices paëlla, huile de colza
Saveur Soleil / Sud 	Ail, oignon, basilic
Tomate 	Tomate cube, ciboulette, échalote, double concentré de tomate, ail, farine de riz, sauce tomate pizza = (<i>purée de tomate, oignon, épices</i>)



Recette Maison