



germain.

GASPACHO CONCOMBRE

CONCOMBRE, CITRON, MENTHE,
un filet d'eau, un peu d'huile,
une pointe de sel et de poivre



LÉGUMES MIJOTÉS
AU CŒUR DE
LA PROVENCE



2 ASSIETTES
0,5L

L'amour des bons produits

La cuisine Germain est naturelle, saine, franche et créative.

Notre mission : vous apporter des soupes pleines de goût, personnalisables et appropriables.

Notre engagement : promouvoir une agriculture d'excellence à travers des légumes récoltés dans nos régions auprès d'agriculteurs partenaires.

Notre promesse : la transparence. Chez Germain, pas besoin d'appli, tout est dit.

Alors merci d'avoir choisi ce gaspacho de nos régions... Bonne dégustation !

GASPACHO CONCOMBRE 0,5L

Ingrédients : Légumes 88 % (concombre 88 % France), eau de cuisson,
jus de citron 3 % Italie, huile d'olive Espagne, sel France, menthe 0,3 % France,
poivre Non UE.

Traces éventuelles de fruits à coques, céleri.

Conseils d'utilisation



AGITER



DÉVISSER



SERVIR FROID

À conserver maximum 72 heures entre 0 et + 4 °C
après ouverture.



Recette du chef!

Placer un filet de bar poché,
quelques zestes de citron vert et
verser un fond de gaspacho
par-dessus...

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml

Énergie	83 kJ / 20 kcal
Matières grasses	0,8 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	2,4 g
dont sucres	1,5 g
Fibres alimentaires	0,6 g
Protéines	0,6 g
Sel	0,60 g

N° DE LOT / DDM
À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT FIN :

SANS ARÔME AJOUTÉ
SANS ÉMULSIFIANT
SANS COLORANT
SANS SUCRES AJOUTÉS*

*Contient des sucres naturellement présents

CULTURES DE FRANCE

15 avenue Pierre Grand - MIN 70
84 300 Cavailhon - Provence
04 90 28 56 65



3 760363 420323



www.germain-provence.fr