

Mix d'épices

# façon espagnole

NOUVELLES  
RECETTES



RÉF. MC-519161

**Contenance**

155 g

**Conservation**

A conserver à l'abri de l'humidité

**Ingrédients (non exhaustifs) :**

Ail, oignon, poudre de tomate, poivron rouge, paprika, poivron vert, thym, poivre noir, romarin

**PRIX : 7,50€**

Ce mariage harmonieux d'ingrédients sélectionnés offre une expérience gustative méditerranéenne riche en arômes et en caractère.

Utilisez ce mix d'épices pour ajouter une touche méditerranéenne à vos plats.

## Quelques idées d'utilisations

Idéal avec de nombreux plats inspirés de la cuisine espagnole tel que la paëlla, le gazpacho, les incontournables patatas bravas...

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Valeur énergétique : 1233 kJ (295 Kcal); Matières grasses : 6,2 g; dont acides gras saturés : 0,7 g; Glucides : 45 g; dont sucres : 24 g; Fibres alimentaires : 17 g; Protéines : 12 g; Sel : 0,2 g

Retrouvez **GUY DEMARLE** sur tous vos réseaux

     #guydemarle