

Tagine de boulettes d'agneau aux pruneaux

Tajine mit Lammfleischbällchen und
Pflaumen

Flexitarien | Flexitarisch



Cuisiné par | Gekocht von

bien Bon Sàrl
Rte de La Maillarde 5
CH-1680 Romont (FR)
www.bienbon.ch

Ingrédients Zutaten	%	De Aus
Agneau (haché) Lamm (gehackt)	31%	CH
Eau Wasser	11%	CH
Patate douce Süsskartoffel	9%	US
Topinambour Topinambur	9%	FR
Carotte orange Orange Karotte	9%	CH
Carotte jaune Gelbe Karotte	9%	CH
Pruneau Pflaume	8%	CL
Citron (pulpe) Zitrone (Fruchtfleisch)	3%	ES
Vinaigre de vin rouge Rotweinessig	2%	CH
Concentré de tomate Tomatenkonzentrat	2%	IT
Miel Schatz	2%	CH
Huile d'olive Olivenöl	<1%	IT
Persil Petersilie	<1%	CH
Epices ras el hanouth Gewürze	<1%	MA
Paprika Paprika	<1%	IL
Sel blanc Weisses Salz	<1%	CH
Poivre noir Schwarzer Pfeffer	<1%	FR
Cardamome Karotte	<1%	ES

Allergènes | Allergenen

Sulfites
Sulfite

Nutriments | Nährstoffe

	/100g	/320g
Calories Kalorien	121kcal	387kcal
Lipides Fett	5g	15g
- Acide gras saturés Gesättigte Fettsäuren	1g	5g
Glucides Kohlenhydrate	10g	32g
- Sucre Zucker	7g	21g
Protéines Eiweiss	9g	28g
Fibres Ballaststoffe	2g	7g
Sel Salz	0g	1g

Température de conservation:

/ Temperatur der Aufbewahrung

< 5°C

A consommer après ouverture sous:

/ Nach dem Öffnen verbrauchen unter

3 jours | Tage