



# CHILI CON CARNE & HOT CHILI



## PRÉSENTATION

Retrouvez la chaleur mexicaine dans votre assiette avec cette recette de délicieux Chili con carne Mutular. Un plat à déguster à tout moment de l'année et qui satisfera toute la famille tant par sa saveur exotique, que par ses qualités nutritionnelles. Associés à la richesse des protéines de sa garniture, les haricots rouges vous apportent équilibre et beaucoup de bienfaits à chaque bouchée !

## CONSEILS DE PRÉPARATION

Faire chauffer à feu doux dans une casserole ou au four micro-ondes à puissance moyenne dans un plat adapté. Assaisonner à votre convenance. Servir très chaud.

## VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

Protéines	11 g
Glucides	8,72 g
Lipides	2,93 g
Calories	111 Kcal

## INGRÉDIENTS

Haricots rouges 46%, viande de boeuf 15%, maïs 2%, sauce cuisinée 37%, épices.

Pour le Hot Chili : Piment.

## DISPONIBLE EN

420 g, 840 g et 4,2 kg.

