

# HARICOTS ROUGES

## AU NATUREL



### PRÉSENTATION

En salade mexicaine, en chili con carne ou épicés à la créole, les haricots rouges de Mutular sont très faciles à cuisiner. Fortement énergétiques, ces légumes, peuvent être dégustés à tout moment de l'année et satisferont toute la famille tant par leurs saveurs préservées que par leurs qualités nutritionnelles. Les haricots rouges, riches en protéines, fibres et minéraux, 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 (beurre, jus de viande, etc). Servir très chaud.

Cette préparation peut aussi se consommer froide en salade.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 g

Protéines	8,4 g
Glucides	14,4 g
Lipides	0,5 g
Calories	111 Kcal

### INGRÉDIENTS

Haricots rouges 55%, eau, sel.

### DISPONIBLE EN

420 g, 840 g et 4,2 kg.

