

BIEN-ÊTRE INTÉRIEUR



DU MARDI 23 AU SAMEDI 27 JUIN

ORIGINE
VIETNAM
ET/OU ZIMBABWE
ET/OU AFRIQUE DU SUD
ET/OU ZAMBIE
SELON APPROVISIONNEMENT.

ASTUCE

Mixez la chair d'une noix de coco fraîche avec la pulpe de fruits de la passion et un peu de miel, puis placez au congélateur pendant une heure avant de mélanger légèrement pour obtenir une texture givrée, fraîche et naturellement gourmande.

LES **2**
POUR

Vendu seul

**1€
59**

La pièce

Les 2 pour

**2€
50**

Fruit de la passion
Catégorie 1.
Au rayon Fruits et légumes

ORIGINE
COTE D'IVOIRE.

LES **2**
POUR

Vendu seul

**1€
29**

La pièce

Les 2 pour

2€

Noix de coco
calibre 40
Au rayon Fruits et légumes

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE