

RACLETTE SAUMON FUMÉ AGRUMES & ÉPICES DOUCES

• 500g de fromage à raclette nature ou fumé • 200g de saumon fumé en tranches épaisses • 1 kg de pommes de terre • 1 orange • 1 citron jaune • Mélange d'épices douces (cannelle, cardamome, gingembre en poudre)

Laver et faire cuire les pommes de terre avec leur peau à la vapeur ou à l'eau. Placer le fromage en tranche dans une assiette. Couper le saumon fumé en dés ou en lanières épaisses. Une fois les pommes de terre cuites, disposer-les dans un plat. Faire fondre le fromage dans son poêlon, ajouter des zestes d'agrumes et une pincée d'épices douces. Verser le fromage fondu sur les pommes de terre, puis ajouter le saumon fumé.



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul

5€₉₉

Le kg : 29,95 €

Le 2^{ème} produit

4€₁₉

Saumon fumé[®]
CARREFOUR CLASSIC¹
Élevé en Norvège,
fumé au bois de hêtre.
6/10 tranches, 200 g.
Soit les 2 produits : 10,18 €
Soit le kg : 29,45 €

NUTRI-SCORE



SAUMON FUMÉ ÉLEVÉ EN
NORVÈGE
GEROOSTE ZALM GERWEEKT IN
NOORWEGEN

6/10 TRANCHES
200g

N°1

DES MARQUES DISTRIBUTEUR



-15%
DE REMISE
IMMÉDIATE

3€₈₉

Le kg : 32,42 €

3€₃₁

Le kg : 27,58 €

Truite fumée[®]
CARREFOUR CLASSIC¹
Élevée en eau douce, 120 g.



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul

2€₂₀

Le paquet
l'œuf : 0,18 €

Le 2^{ème} produit

1€₅₄

Œufs de cailles[®]
CARREFOUR EXTRA
Par 12.

Soit les 2 produits : 3,74 €
Soit l'œuf : 0,16 €

