

...ou sucré ?

LE 2^{ÈME} À -60%

LES 2 ~~3,98€~~
2,78€
SOIT L'UNITÉ :
1,39€

FARINE DE BLÉ FRANCINE
Suprême 145. 1 kg : 1,99€. Les 2 : 2,78€.
Soit 1,39€ le kg.



Format Familial



LE 2^{ÈME} À -50%

LES 2 ~~5,72€~~
4,29€
SOIT L'UNITÉ :
2,15€

FLEUR DE MAÏS
MAIZENA
700 g : 2,86€. Soit 4,09€ le kg.
Les 2 : 4,29€. Soit 3,07€ le kg.



LE 2^{ÈME} À -50%

LES 2 ~~8€~~
4,50€
SOIT L'UNITÉ :
2,25€

ANANAS EN TRANCHES ST MAMET
Au jus naturel sans sucres ajoutés. 345 g net égoutté : 3€. Soit 8,70€ le kg.
Les 2 : 4,50€. Soit 6,53€ le kg. Également disponible Poire Williams 850 g à 3,85€ + 2ème à -50% = 2,89€. Soit 3,40 le kg

LE 2^{ÈME} À -50%

SUR LA GAMME DES FARINES
ALNATURA

LE 2^{ÈME} À -50%

SUR LA GAMME DES AIDES À LA PATISSERIE
ALNATURA



25% DE REMISE
IMMÉDIATE

~~7,20€~~
5,40€

LAIT VITA VIE LACTEL
12 vitamines. Brick 6 x 1 l.
Remise immédiate en caisse
de 1,80€, soit 7,20€ - 1,80€ = 5,40€.
Soit 0,90€ le litre. ORIGINE FRANCE.



LE 2^{ÈME} À -50%

LES 2 ~~3,86€~~
2,89€
SOIT L'UNITÉ :
1,45€

CRÈME FRAÎCHE BRIDELICE
Légère et épaisse
15% MG. 50 cl : 1,93€. Soit 3,86€ le litre. Les 2 : 2,89€. Soit 2,89€ le litre.
ORIGINE FRANCE.



LE 2^{ÈME} À -60%

LES 2 ~~5,98€~~
4,18€
SOIT L'UNITÉ :
2,09€

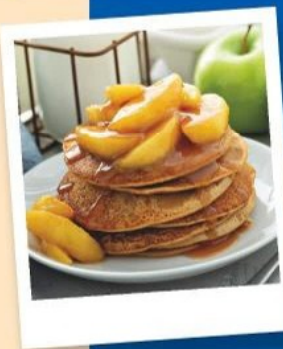
SUCRE EXTRA FIN
BÉGHIN SAY
1 kg : 2,99€. Les 2 : 4,18€.
Soit 2,09€ le kg.



REMISE
IMMÉDIATE

~~3,09€~~
2,69€

OEUF DE POULES ÉLEVÉES EN
PLEIN AIR CARREFOUR ORIGINAL
x 12. Remise immédiate en caisse de 0,40€, soit
3,09€ - 0,40€ = 2,69€. Soit 0,23€ l'œuf.
ORIGINE FRANCE.



CRÊPES AUX POMMES (4 PERSONNES)

5 cuillères à soupe de farine • 3 pommes râpées de type reinettes • 3 cuillères à soupe de sucre en poudre • 2 œufs entiers • 1 cuillère à soupe de crème fraîche • 1 peu de rhum • 1 sachet de sucre vanillé • 25 g de beurre

Mélangez tous ces ingrédients dans un plat.
Faites chauffer 25 g de beurre dans une poêle à feu moyen.
Versez y la préparation et surveillez la cuisson pendant 10 minutes.
Faites glisser la crêpe dans une assiette. Retournez la crêpe afin de faire cuire l'autre face pendant 5 à 10 minutes.
La cuisson terminée, glissez la crêpe dans un plat de service et saupoudrez de sucre en poudre. Partagez votre crêpe au moment de servir.

RETROUVEZ LA RECETTE SUR LE SITE INTERNET :
supermarchesmatch.fr
ou en flashant ce code :



RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR