

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

LOT 5 PLATS DU TERROIR

LENTILLES VERTES DU PUY LENTEMENT CUISINEES AU JAMBON SEC DU PERIGORD BOCAL 350G :

Ingrédients : Eau, lentille verte du Puy (19,1%), oignon pré-frit (oignon, huile de tournesol), jambon sec du Périgord 6,9% (jambon de porc, sel, dextrose, baies de genièvre partiellement séchées et broyées, conservateur : nitrate de potassium), carotte, fond brun de veau, amidon de maïs modifié, ail, poivre, thym, laurier.

Jambon de porc origine FRANCE. Porc élevé et préparé en Périgord.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 497 kJ, Energie kcal 119 kcal, Matières grasses 3.7 g, dont acides gras saturés 1.1 g, Glucides 10 g, dont sucres 1.1 g, Protéines 7.4 g, Sel 1.1 g

LE COQ AU VIN DE CAHORS MIJOTE AUX CEPES BOCAL 350G :

Ingrédients : Morceaux de poule 51,4% (pilons, hauts de cuisses, sel), sauce 43,7% (eau, vin de Cahors AOC 32% (sulfites), amidon de maïs modifié, concentré de tomates, sang de porc, sel, fond de volaille (viande et jus de cuisson de volaille, sel), pulpe d'ail, plantes aromatiques, épices), cèpes (*Boletus edulis*, *Boletus aereus*) 4,8%.

Origine viande : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 759 kJ, Energie kcal 183 kcal, Matières grasses 13 g, dont acides gras saturés 3.1 g, Glucides 0.7 g, dont sucres 0 g, Protéines 14 g, Sel 1.4 g

CANARD CONFIT POMME SARLA BTE 320G :

Ingrédients : Morceaux de cuisses de canard confites 55% (cuisse de canard, sel), pommes de terre Sarladaises 45% (pommes de terre, graisse de canard, ail, sel, persil, poivre).

Viande de canard origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1143 kJ, Energie kcal 275 kcal, Energie kcal 162 g, Matières grasses 18 kcal, Energie kJ 6.2 g, dont acides gras saturés 680 kJ, Glucides 5.4 g, Matières grasses 8.1 g, dont acides gras saturés 0 g, dont sucres 1.7 g, Glucides 0.2 g, Protéines 15 g, Sel 0.3 g, dont sucres 2.4 g, Protéines 27.7 g, Sel 1.2 g

AUTHENTIQUES QUENELLES DE BROCHET SAUCE ECREVISSE FACON NANTUA :

Ingrédients : Sauce : eau, crème (lait), queues d'écrevisses 2.6%, concentré de tomate, amidon de maïs modifié, extrait de volaille, jus de citron, sel, arôme (crustacés, poissons), préparation

de légumes (carotte, poireau, oignon), plantes aromatiques, ail, oignons, poivre, épices.
Quenelles de brochet 45% : (œufs frais 33%, eau, farine de blé, chair de brochet 13%, huile de colza 11%, lactose et protéines de lait, sel, arôme naturel (poisson, lait)).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 650 kJ, Energie kcal 156 kcal,
Matières grasses 11 g, dont acides gras saturés 3.9 g, Glucides 9.4 g, dont sucres 1 g,
Protéines 5 g, Sel 1 g

LA FRICASSEE DE CEPES CUISINES A L'ANCIENNE BOITE 190G :

Ingrédients : morceaux de têtes et de jambes de cèpes mis en œuvre 66% (boletus edulis, boletus aereus), huile de tournesol, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 315 kJ, Energie kcal 76 kcal,
Matières grasses 4.8 g, dont acides gras saturés 0.6 g, Glucides 3.9 g, dont sucres 0.6 g,
Protéines 4.9 g, Sel 0.7 g