

# Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

## COLIS RECETTES DU CHEF

### 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

### PUREE DE BUTTERNUT NOISETTES BX 90G :

Ingrédients : Courge butternut 57,4%, eau, crème (lait), œuf, flocons de pomme de terre (extrait de romarin), noisettes 3,3%, amidon de maïs modifié, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 445 kJ, Energie kcal 107 kcal, Matières grasses 6.8 g, dont acides gras saturés 3 g, Glucides 7.9 g, dont sucres 2.8 g, Protéines 2.5 g, Sel 0.97 g

### LE CASSOULET AU CONFIT DE CANARD ET A LA SAUCISSE DE TOULOUSE BOITE 420G :

Ingrédients : Haricots blancs lingots, sauce (eau, couenne de porc, concentré de tomates, oignons, amidon de maïs modifié, aromates, sel, extrait de volaille, poivre), 1 saucisse de Toulouse grillée 13% (viande et gras de porc, boyau naturel de porc, sel, poivre), 1 manchon de canard confit 13%. Viandes de porc et de canard origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 611 kJ, Energie kcal 147 kcal, Matières grasses 5.8 g, dont acides gras saturés 1.9 g, Glucides 6.8 g, dont sucres 0.7 g, Protéines 12 g, Sel 0.61 g

### VOLAILLE MORILLES MUSCAT BX 600G :

Ingrédients : Morceaux de cuisses de poulet assaisonnés 50% (poulet, sel), sauce 50% (eau, crème (lait), échalote, muscat de Beaumes de Venise 6,7% (sulfites), vin blanc (sulfites), amidon de maïs modifié, fond brun de veau (semoule de riz, arômes naturel, sel, sucre brun,

graisse de bœuf et viande de veau, tomate et extrait de carotte), morilles 3%, sel, poivre, thym, laurier). Volaille origine : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 561 kJ, Energie kcal 134 kcal, Matières grasses 7.5 g, dont acides gras saturés 3.3 g, Glucides 2.5 g, dont sucres 1 g, Protéines 14 g, Sel 0.48 g