

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis : 5 Plats Cuisinés « Saveurs Gastronomiques »

Le Confit de Canard du Sud-Ouest – 2 Cuisses :

Ingrédients : cuisses de canard 55% (origine Sud-Ouest) confites dans la graisse de canard, sel.

VN pour 100 g : Energie 323 kcal 1340 kJ, Matières grasses 25,8 g dont Acides gras saturés 8,5 g, Glucides <0,5 g dont sucres <0,1 g, Protéines 22,2 g, Sel 1,5 g.

La Pintade au Crémant :

Ingrédients : cuisse de pintade 50%, champignon de paris, vin blanc (SULFITES), crémant de Limoux 3% (SULFITES), crème fraîche (LAIT), carotte, amidon de maïs modifié, beurre (LAIT), bouillon de volaille (sel, fécule de maïs, sucre, huile d'olive, soja, levure, viande de poulet, oignon, ail, persil, curcuma) poivre.
Origine viande de pintade : UE.

VN pour 100 g : Energie 77 Kcal / 296 KJ ; Matières grasses 9,71 dont acides gras saturés 5,61 ; Glucides 5,99 dont Sucres 3,05 ; Protéines 3,95 ; Sel 0,08.

Le Poulet à la Basquaise :

Ingrédients : pilons de poulet 40%, olives noires et vertes, poivrons rouges et verts, sauce : eau, tomates concassées, vin blanc (SULFITES), bouillon de volaille et tomate (sel, fécule de maïs, sucre, huile d'olive, soja, levure, poulet, oignon, ail, persil, curcuma, tomates), amidon de maïs, poivre, laurier, girofle, thym.
Origine viande de poulet : UE.

VN pour 100 g : Energie 338 kJ 112 kcal ; Matières Grasses 5,86 g dont acides gras saturés 1,32g ; Glucides 2,13 g dont sucres 1,66 g ; Protéines 11,89 g ; Sel 0,53g.

Le Canard Cuisiné aux Cèpes :

Ingrédients : manchons de canard précuits 53% (manchons de canard, sel, graisse de canard), sauce [eau, jus de veau lié aromatisé (arôme, maltodextrine de BLÉ, fécule de pomme de terre, amidon modifié de maïs (E1422), sel, dextrose, huile de palme, graisse de poulet, oignon, bœuf, poudre de tomate, farine de BLÉ, épaississants : gomme de guar et gomme arabique, épices, antioxydant : acide ascorbique), amidon modifié (E1422), farine de BLÉ, graisse de canard, sel, arômes, exhausteurs de goût : glutamate monosodique et ionisate disodiques (dérivés de BLÉ et de SOJA), poivre], cèpes 7%.
Origine viande de canard : France ;
Origine viande de bœuf : UE/non UE.

VN pour 100 g : Energie 729 kJ / 175 kcal ; Matières Grasses 12 dont acides gras saturés 3,7 ; Glucides 3 dont sucres 1,1 ; Protéines 14 ; Sel 1,1.

Le Cassoulet au Confit de Canard et à la Saucisse de Toulouse :

Ingrédients : haricots blancs lingots, sauce (eau, couennes de porc, oignons, concentré de tomates, amidon de maïs modifié, graisse de canard, sel, extraits de volaille, aromates, poivre, épices), saucisse de Toulouse grillée 13% (viande de porc, gras de porc, boyau naturel de porc, sel, poivre), manchon de canard confit 13%.

Origine viande de porc et de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 158 kcal 659 kJ, Matières Grasses 7,7 g dont Acides gras saturés 2,6 g, Glucides 10 g dont Sucres 0,8 g, Protéines 10,4 g, Sel 1,2 g.