

## **Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles**

Votre Colis « 5 Plats Saveurs Gastronomiques »

### **Le Mijoté de Canard Sauce Foie Gras et Jus de Truffes Brumale :**

**Ingrédients :** manchons de canard précuits 50% (manchons de canard, sel, graisse de canard), sauce (eau, crème (LAIT), vin blanc (SULFITES), échalotes, foie gras de canard 4.9%, amidon de maïs modifié, jus de truffes Brumale (tuber brumale)1.5%, sucre, sel, plantes aromatiques, extrait de volaille, bouillon de légumes (légumes et jus de cuisson de légumes (carotte, poireau, oignon, ail), extrait de vin blanc, sel, huile de tournesol, extrait d'épices), poivre).  
Origine viande de canard : France.

**VN pour 100 g :** Energie 191 kcal / 791 kJ, Matières Grasses 15,9 g dont Acides gras saturés 5,5 g, Glucides 3.3 g dont Sucres 2 g, Protéines 10 g, Sel 1,5 g.

### **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.

### **Le Canard Cuisiné aux Cèpes - Manchons de Canard Confits Cuisinés 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 Coq au Vin :**

**Ingrédients :** pilons de poulet 50%, champignons de Paris, lardons, oignons grelots, sauce : vin rouge 18% (SULFITES), eau, oignons, amidon de maïs modifié, bouillon de bœuf et tomate (sel, féculé de maïs, sucre, huile d'olive, SOJA, levure, arôme de viande, oignons, persil, curcuma, tomate, carotte), poivre, épices.

Origine viande de poulet : UE.

**VN pour 100 g :** Energie 503 kJ 135 kcal ; Matières Grasses 5,1g dont acides gras saturés 1,2g ; Glucides 2,7g dont sucres 1,3g ; Protéines 14,1g ; Sel 0,3g.

### **Le Jarret de Porc Farci :**

**Ingrédients :** jarret de porc désossé assaisonné 70% (jarret de porc 62,5%, eau, sel, poivre), farce 21% (gorge de porc, épaule de porc, gras de porc, oignons émincés pré frits (oignons, huile de tournesol), persil, sel, basilic, ail, poivre), gelée 9% (eau, gélatine de porc, sel).

Origine viande de porc : France.

**VN pour 100 g :** Energie 820 kJ 197 kcal ; Matières Grasses 15 g dont acides gras saturés 5,30 g ; Glucides 1,1 g dont sucres 0,5 g ; Protéines 15g ; Sel 1,6 g.