

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis 5 Plats : Gastronomie de notre Terroir

Les Authentiques Quenelles de Brochet Sauce 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 (CRUSTACES, POISSONS), préparation de légumes (carotte, poireau, oignon), plantes aromatiques, ail, oignons, poivre, épices. Quenelles de brochet 45% : (ŒUFS FRAIS 33%, eau, farine de BLE, chair de brochet 13%, huile de colza 11%, lactose et protéines de LAIT, sel, arôme naturel (poisson, lait)).

VN pour 100 g : Energie 601 kJ / 144 kcal ; Matières Grasses 10 g dont acides gras saturés 3,2 g ; Glucides 8,4 g dont sucres 1,1 g ; Protéines 4,8 g ; sel 0,9 g.

Le Canard Cuisiné aux Cèpes :

Ingrédients : manchon de canard 50%, Cèpes 7%, Sauce : Madere (SULFITES), vin blanc (SULFITES), eau, oignon, bouillon de veau-légumes (sel, fécule de maïs, sucre, huile d'olive, SOJA, levure, oignon, ail, persil, curcuma, amidon de maïs, viande et arôme de veau, tomate, carotte), crème fraîche (LAIT), poivre, beurre (LAIT), arôme cèpes, xanthane, caramel.

VN pour 100 g : Energie 404,2 kJ / 95,57 kcal ; Matières Grasses 1,78 g dont acides gras saturés 0,81 g ; Glucides 1,27 g dont sucres 0,3 g ; Protéines 17,61 g ; sel 0,48 g.

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, fécule 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 2,7 g dont sucres 1,3g ; Protéines 14,1g ; Sel 0,3g.

Les Raviolis Girolles Persillées et Sauce Foie Gras :

Ingrédients : semoule de BLE dur de qualité supérieure, eau, ŒUFS frais. Farce 50% : girolles 7,5%, champignons de Paris, fromage frais (LAIT), chapelure (BLE), ricotta (lait), huile de tournesol, flocons de pomme de terre (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices), persil 2,5%, sel, beurre (LAIT), fibre de BLE, arôme naturel de champignon avec autres arômes naturels, ail, poivre. Sauce 37% : eau, crème (LAIT), échalotes, foie gras de canard 5%, sucre, sel, extrait de volaille, extrait de légumes (extrait de vin blanc (SULFITES), sel, huile de tournesol, extrait d'épices), plantes aromatiques, poivre. Peut contenir des traces de SOJA, SESAME et de FRUITS A COQUE.

VN pour 100 g : Energie 469 kJ / 112 kcal ; Matières Grasses 6,5 g dont acides gras saturés 3 g ; Glucides 10,9 g dont sucres 1,5 g ; Protéines 2,4 g ; sel 0,8 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.