

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre colis " 5 Plats Gastronomiques "

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 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 :

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 BLE, graisse de canard, sel, arômes, exhausteurs de goût : glutamate monosodique et BLÉ 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.

Les Paupiettes de Porc aux Tomates Aromatisées au Thym :

Ingrédients : 2 paupiettes de porc 50 % (escalope de porc, viande et gras de porc, sel, poivre), eau, tomate mi-séchée (tomates mi-séchées 9%, huile de colza, sel, ail, origan), 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), Madère, amidon modifié : E1442, purée de tomates double concentrée 1%, sucre, poivre, thym 0,03%.

Origine viande de porc : France ;

Origine viande de bœuf : UE/non UE.

VN pour 100 g : Energie 506 kJ /121 kcal ; Matières Grasses 6,5 dont acides gras saturés 2,1 ; Glucides 4,5 dont sucres 1,6 ; Protéines 10 ; Sel 1,2.

Le Rôti de Porc en Gelée :

Ingrédients : épaule de porc désossée 85%, eau, gelée 5% (eau, gélatine de porc), sel, pulpe d'ail (ail réhydraté, sel, acidifiant : acide citrique), poivre.

Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 436 kJ / 104 kcal ; Matières Grasses 3,5 dont acides gras saturés 1,3 ; Glucides <0,5 dont sucres <0,5 ; Protéines 18 ; Sel 0,97.