

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

**Ingrédients :** manchons de canard pré-cuits 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 (SULFITES), sel, huile de tournesol, extrait d'épices), poivre).  
Origine viande de canard: France.

**VN pour 100 g :** Energie 791 kJ 191 kcal - Matières Grasses 15,9 dont acides gras saturés 5,5 - Glucides 3,3 dont sucres 2 - Protéines 10 - Sel 1,5.

#### **Le Canard Cuisiné aux Cèpes :**

**Ingrédients :** manchons de canard pré-cuits 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 Quenelles de Canard en Sauce au Foie de Canard :**

**Ingrédients :** quenelles de canard 55% (viande de canard 11%, graisse de canard, ŒUFS, eau, gras de porc, semoule de BLÉ dur, amidon de maïs, blancs d'ŒUFS, protéines de LAIT, sel, poivre, muscade), sauce au foie de canard 45% [eau, foie gras de canard 10%, 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), farine de BLÉ, graisse de canard, BEURRE, amidon modifié (E1422), sel, poivre].

Origine viande de canard : France ;

Origine viande de bœuf : UE/non UE.

**VN pour 100 g :** Energie 1123 kJ 270 kcal, Matières Grasses 22 g dont Acides gras saturés 8,5 g, Glucides 7 g dont Sucres 1,2 g, Protéines 6,4 g Sel 1,1 g.

### **Les Raviolis aux Girolles Persillées Sauce au Foie Gras :**

**Ingrédients :** raviolis : 63% Pâte 50% : semoule de BLÉ dur de qualité supérieure, eau, ŒUFS frais. Farce 50% : girolles 7,5%, champignons de Paris, fromage frais (LAIT), chapelure (BLÉ), 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 BLÉ, 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, sel, huile de tournesol, extrait d'épices), plantes aromatiques, poivre. Peut contenir des traces de SOJA, SÉSAME et de FRUITS À 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.