

## **Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles**

Votre Colis : 5 Plats Gastronomiques

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

### **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.

### **Le Confit de Canard aux Pommes de Terre Sarladaises :**

**Ingrédients :** cuisses de canard de canard précuites dans la graisse de canard (cuisses de canard, graisse de canard, sel), pommes de terre sautées (pomme de terre 34%, huile de tournesol, DEXTROSE), graisse de canard, ail 0,9%, persil 0,7%, sel, poivre...

Origine viande de canard : France.

**VN pour 100 g :** Energie 1173kJ /282 kcal ; Matières Grasses 20 dont acides gras saturés 6,2 ; Glucides 9,3 dont sucres 0,7 ; Protéines 15 ; Sel 1,2.

### **La Choucroute au Confit de Canard :**

**Ingrédients :** choucroute assaisonnée 51% [choucroute, oignon émincés pré frits (oignons, huile de tournesol), magret de canard fumé 3,7% (magret de canard, sel, sucre, poivre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium, coriandre, FERMENTS LACTIQUES), graisse de canard, vin blanc (SULFITES), eau, baies de genièvre, fond de volaille (fécule de pomme de terre, sel, arômes, graisse de poulet, plantes aromatiques, poulet déshydraté, poireaux déshydratés, carotte déshydratée, épices, antioxydants : extrait de romarin), sel, poivre], manchons de canard confits 37% (manchons de canard, sel, graisse de canard), saucisses de Toulouse (maigre et gras de porc, sel, poivre, boyau naturel de porc).

Origine viande de canard : France ;

Origine viande de porc : France ;

Origine viande de poulet : UE.

**VN pour 100 g :** Energie 707kJ /170 kcal ; Matières Grasses 11 dont acides gras saturés 3,7 ; Glucides 2,1 dont sucres 0,8 ; Protéines 14 ; Sel 1,5.

## **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, féculé 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.