

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis Découverte Plats : Assortiment de 5 spécialités

La Terrine de Canard aux Figs Parfumée au Loupiac :

Ingrédients : gras de porc, viande de canard 25%, viande de porc, foie de volaille, foie de porc, blanc d'ŒUFS, foie de canard, figues 4% (SULFITES), sel, amidon de maïs modifié, Loupiac 1% (SULFITES), gélatine, épices, ail, sucre.

Origine viande de porc et de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 301 kcal 1248 kJ, Matières Grasses 25,8 g dont Acides gras saturés 8,5 g, Glucides 3,9 g dont Sucres 1,9 g, Protéines 13,4 g, Sel 1,4 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 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.

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.

La Choucroute au Confit de Canard :

Ingrédients : chou cuit au Resling 40%, Manchon de Canard 15%, Saucisse (viande et gras de porc, sel, poivre) 20%, Sauce ; Eau, Vin Blanc (SULFITES), ail, graisse de canard, Bouillon de Volaille (sel, fécule de maïs, sucre, huile d'olive, SOJA, levure, arôme de viande, carotte, oignon, curcuma), Poivre, Epices.

VN pour 100 g : Energie 504 kJ 161 kcal ; Matières Grasses 7,56 g dont acides gras saturés 3,08 g ; Glucides 3,04 g dont sucres 0,25 g ; Protéines 9,67g ; Sel 2,45 g.

Le Canard Cuisiné aux Cèpes :

Ingrédients : manchon de Canard 50% (FR), Cèpes 7%, Sauce: Madère (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.