

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis : 6 Plats Saveurs Gastronomiques

Les Gésiers de Canard Confits :

Ingrédients : gésiers de canard, graisse de canard, sel.

VN pour 100 g : Energie 156 kcal 656 kJ, Matières grasses 3,5 g dont Acides gras saturés 1,2 g, Glucides < 0,5 g dont Sucres < 0,5 g, Protéines 30 g, Sel 1,5 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 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 Jarret de Porc Farci :

Ingrédients : jarret de porc désossé assaisonné 70% (jarret de porc 62,5%, eau, sel, poivre), farce 21% (gorge de porc, épaule de porc, gras de porc, oignons émincés préfaits (oignons, huile de tournesol), persil, sel, basilic, ail, poivre), gelée 9% (eau, gélatine de porc, sel).
Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 820 kJ 197 kcal ; Matières Grasses 15 g dont acides gras saturés 5,30 g ; Glucides 1,1 g dont sucres 0,5 g ; Protéines 15g ; Sel 1,6 g.

Le Tajine de Poulet aux Fruits Séchés :

Ingrédients : hauts de cuisses de poulet assaisonnés 60 % (poulet 59%, sel), sauce (eau, amidon modifié, sucre, plante aromatique, arôme, épices, farine de BLÉ, fécule de pomme de terre, sel, tomate déshydratée, épaississant : gomme de xanthane), fruits séchés 12,5 % (abricots séchés, figues séchées, raisins secs, agents d'enrobage : farine de riz, DEXTROSE et huile végétale non hydrogénée de tournesol, conservateur : anhydride sulfureux). Contient des SULFITES.
Origine viande de poulet : UE.

VN pour 100 g : Energie 770kJ /184 kcal ; Matières Grasses 10 dont acides gras saturés 3,6; Glucides 11 dont sucres 6,8 ; Protéines 11 ; Sel 1,1.

Confit de Canard du Sud-Ouest :

Ingrédients : cuisses de canard 55% (origine Sud-Ouest) confites dans la graisse de canard, sel.

VN pour 100 g : Energie 323 kcal 1340 kJ, Matières grasses 25,8 g dont Acides gras saturés 8,5 g, Glucides <0,5 g dont sucres <0,1 g, Protéines 22,2 g, Sel 1,5 g.

Le Canard Cuisiné aux Cèpes :

Ingrédients : manchons de canard confits cuisinés aux cèpes - 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 BLE, 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 ionisate disodiques (dérivés de BLE 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.