

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis « 6 Plats Saveurs de nos Campagnes »

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 Salmis de Canard à l'Armagnac :

Ingrédients : manchons de canard confits 56% (manchons de canard, sel, graisse de canard), sauce 37% [eau, vin blanc (SULFITES), Madère, amidon modifié (E1422), Armagnac 0,9%, sucre, fond de volaille (féculé de pomme de terre, sel, arômes, graisse de poulet, plantes aromatiques, poulet déshydraté, poireaux déshydratés, carotte déshydratée, épices, antioxydants : extrait de romarin), purée de tomates double concentré, échalotes déshydratées, pulpe d'ail (ail réhydraté, sel, acidifiant : acide citrique), sang de porc déshydraté, poivre], carottes, champignons de Paris, oignons blancs grelots.
Origine viande de canard : France,
Origine viande de poulet : UE.

VN pour 100 g : Energie 597kJ /142 kcal ; Matières Grasses 5,6 dont acides gras saturés 1,9 ; Glucides 3,2 dont sucres 1,9 ; Protéines 17 ; Sel 1,4.

La Petite Volaille Cuisinée à la Sauce Forestière :

Ingrédients : morceaux de cuisses de poules assaisonnés 50% (hauts de cuisses de poules, sel), sauce (eau, crème (LAIT), amidon de maïs modifié, garniture forestière 3% (bolets jaunes, pleurotes, LACTAIRES, volvaires, pholiotés) extrait de volaille, sel, 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, plantes aromatiques, épices.
Origine viande de volaille : France.

VN pour 100 g : Energie 423 kJ 101 kcal - Matières Grasses 4,2 dont acides gras saturés 5,5 - Glucides 5 dont sucres 1 - Protéines 10,6 - Sel 1.

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, féculé 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 BLÉ, graisse de canard, sel, arômes, exhausteurs de goût : glutamate monosodique et ionisate 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 Haricots Blancs Lingots Cuisinés à la Graisse de Canard :

Ingrédients : haricots blancs lingots 75%, sauce 25% (eau, couennes de porc, oignons, concentré de tomates, amidon de maïs modifié, graisse de canard 2%, sel, arômes naturels, aromates, poivre, épices).

VN pour 100 g : Energie 90 Kcal 377 KJ - Matières grasses 2,0 dont Acides gras saturés 0,6 - Glucides 9,7 dont Sucres 0.4 - Protéines 5.6 - Sel 1.1.

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, féculé 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 1,3 g ; Protéines 14,1g ; Sel 0,3g.