

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis " 6 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 précuits 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 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 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 Quenelles de Canard en Sauce au Foie de Canard :

Ingrédients : quenelles de canard 55% (viande de canard 11%, graisse de canard, OEUFs, eau, gras de porc, semoule de BLÉ dur, amidon de maïs, blancs d'OEUFs, 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.

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% (SULFITES), sucre, 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), 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.

Les Flûteaux de Jambon Fourrés au Foie de Canard en Gelée :

Ingrédients : 2 flûteaux de jambon fourrés au foie de canard 80% [jambon de porc cuit supérieur découenné dégraissé 46% (jambon de porc, eau, sel, DEXTROSE, arômes, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : érythorbate de sodium), foie gras de canard 21%, foie maigre de canard, graisse de canard, eau, foie de poulet, sel, Armagnac (SULFITES), poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium], gelée d'enrobage 20% (eau, gélatine de porc, Armagnac (SULFITES), sel).

Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 262 kcal 1084 kJ, Matières Grasses 23,0 g dont Acides gras saturés 9,4 g, Glucides 0,9 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 12,0 g, Sel 0,82 g.