

## **Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles**

### **Le Super Assortiment de Noël**

#### **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.

#### **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 1,3g ; 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 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 ;  
Viande de bœuf Origine : 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.

### **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 (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.

### **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.