

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis « 6 Plats Saveurs de nos Campagnes »

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.

Les 2 Boîtes de Confits de Canard du Sud-Ouest - 1 Cuisse chacun :

Ingrédients : cuisses de canard, graisse de canard, sel, poivre.
Origine viande de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 1179kJ /283 kcal ; Matières Grasses 20 dont acides gras saturés 6,3 ; Glucides 0,6 dont sucres <0,5 ; Protéines 25 ; Sel 1,4.

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.

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, féculé 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.

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, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium], gelée d'enrobage 20% (eau, gélatine de porc, Armagnac, 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.