

Le Petit Salé aux Lentilles : Lentilles blondes cuisinées 47% [lentilles pochées 41% (lentilles, eau), lardons fumés (poitrine de porc, conservateur : nitrite de sodium, dextrose, arômes, saccharose, antioxydant : erythorbate de sodium, conservateur : nitrate de potassium), carottes, persil, oignons secs], épaule de porc assaisonnée 28% (épaule de porc 26%, eau, sel, conservateur : nitrite de sodium), sauce [eau, fond de volaille (féculé de pomme de terre, sel, arômes, graisse de poulet, plantes aromatiques, poulet déshydraté, poireaux déshydratés, carotte déshydratée, épices, antioxydant : extrait de romarin), purée de tomates double concentré, sel, pulpe d'ail (ail, sel, acidifiant : acide citrique), poivre, plantes aromatiques]. Peut contenir des traces de gluten. Pourcentages à la mise en oeuvre exprimés sur le poids net total. Viande de porc origine : France ; Viande de poulet Origine : UE. Le cassoulet au confit de canard : Haricots blancs, sauce [eau, tomates pelées concassées au jus (tomates, jus de tomate), féculé de pomme de terre, fond de volaille (féculé de pomme de terre, sel, arômes, graisse de poulet, plantes aromatiques, poulet déshydraté, poireaux déshydratés, carotte déshydratée, épices, antioxydant : extrait de romarin), persil, purée de tomates double concentré, sel], saucisse de Toulouse 21% (maigre et gras de porc, eau, sel, poivre. Boyau naturel de porc), manchons de canard confits 15% (manchons de canard, sel, graisse de canard). Pourcentages à la mise en oeuvre exprimés sur le poids net total. Viande de canard Origine : France ; Viande de porc Origine : France ; Viande poulet Origine : UE. Le Salmis de Canard à l'Armagnac : Manchons de canard confits 56% (manchons de canard, sel, graisse de canard), sauce 37% [eau, vin blanc (contient des SULFITES), Madère, amidon modifié (E1422), Armagnac 0,75%, 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 en poudre, pulpe d'ail (ail, sel, acidifiant : acide citrique), sang de porc déshydraté, poivre], carottes, champignons de Paris, oignons blancs grelots. Pourcentages à la mise en oeuvre exprimés sur le poids net total. Viande de canard Origine : France ; Viande de poulet Origine. Le Canard Cuisiné aux Cèpes : Manchons de canard précuits 53% (manchons de canard 52%, sel, graisse de canard), sauce [eau, jus de veau lié (arômes, maltodextrine de BLE, amidon de pomme de terre, amidon modifié de maïs, sel, graisse végétale de palme, dextrose, graisse de poule, oignon, boeuf, tomate, farine de BLE, épaississants : gomme de guar, herbes et épices, épaississants : gomme arabique, 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%. Pourcentages à la mise en oeuvre exprimés sur le poids net total. Viande de canard Origine : France ; Viande de boeuf Origine : UE/non UE. Le coq au vin de bergerac : cuisses de poules assaisonnées 60% (cuisses de poules 56%, vin rouge, sel, amidon modifié E1422, sucre, poivre), sauce [eau, vin rouge de Bergerac 15%, farine de blé, amidon modifié E1422, graisse de canard, fond de volaille (féculé de pomme de terre, sel, arômes, graisse de poulet, plantes aromatiques, poulet déshydraté, poireaux déshydratés, carotte déshydratée, épices, antioxydant : extrait de romarin), sang de porc déshydraté, sucre, poivre, pulpe d'ail (ail réhydraté, sel, acidifiant : acide citrique)], lardons de porc fumés (poitrine de porc, conservateur : nitrite de sodium, dextrose, arômes, saccharose, antioxydant : erythorbate de sodium, conservateur : nitrate de potassium). Contient des SULFITES. Pourcentages à la mise en oeuvre exprimés sur le poids net total. Origine poule et poulet : UE, porc : France. Le Jarret de Porc Farci : 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 pré-frits (oignons, huile de tournesol), persil, sel, basilic, ail, poivre), gelée (eau, gélatine de porc, sel). Pourcentages à la mise en oeuvre exprimés sur le poids net total. Viande de porc origine France. VN en g pour 100 g : Energie 820 kJ /197 kcal ; Matières Grasses 15 dont acides gras saturés 5,3 ; Glucides 1,1 dont sucres <0,5 ; Protéines 15 ; Sel 1,6.