

<b>Lagrèze Foie gras</b>  <b>Moulin de Caillou</b>  <b>24220 Vézac</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>Cassoulet aux manchons de canard</b>	<b>Réf : CASSMANC600TO</b>
		18/02/2022
		<b>Version : n°3</b>
		<b>Code emballer :</b> <b>EMB 24577D</b>
		<b>Page 1 sur 1</b>

**COMPOSITION :**

Haricots lingots, manchons de canard 13%, saucisse de porc (viande et gras de porc, sel, poivre) , couenne de porc, bouillon de volaille ( eau, sel, dextrose, fécule de maïs, graisse et viande de poulet, saccharose, carbonate de magnésium), graisse de canard, concentré de tomate, ail, oignon, persil, sel, poivre. Viande origine France  
Fabriqué dans un atelier utilisant : œufs, vin (sulfites), lait, graine de sésame, noix et moutarde.

**CONDITIONNEMENT :**

Bocal TO 850ml DIAMETRE 100

**DIMENSION ETIQUETTE :**

80mm X 130mm

**POIDS :**

Poids net : 600 grammes

**DUREE DE CONSERVATION :**

DLUO : 4 ans à partir de la date de fabrication.



**CONSERVATION :**

Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. Après ouverture à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 3 jours.

**MODE D'EMPLOI :**

Réchauffer délicatement au à la casserole ou gratiné au four

**COLISAGE :**

Carton de 6 unités



**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G:**

Valeurs Nutritionnelles Moyennes	POUR 100G
Energies :	944,2 Kjoules 227,1 Kcal
Protéines:	9,5 g
Lipides:	14,8g
Dont acides gras saturés:	4,9g
Glucides:	11,3g
Dont sucres :	1,2g
Fibres:	4,7g
Sel:	1,1g