



Dénomination :	Aiguillette de canard sauce vin rouge
Fiche numéro :	5

Grammage Portion en kilogramme : 0,15

Liste des ingrédients

Produits	Composition
Aiguillettes de canard	100% canard
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Sel, farine de blé, arôme(lait, b lé, céleri), fécule de pomme de terre, amidon modifié, sirop de glucose, épaississant (gomme guar), sucre, huile de tournesol, colorant (E150c), oignon, extrait de levure, extrait de viande, acidifiant (acide citrique) extra
Echalote (échalote 100 %)	100% échalotes
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407
Fleur de maïs 1K Tipiak	Amidon de maïs, sulfite
Vin de table rouge cave	VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE

Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Aiguillettes de canard gras	Sans allergène
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs
Echalote (échalote 100 %)	sans allergène
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait
Fleur de maïs 1K Tipiak	Sulfite
Vin de table rouge cave d'argentat conditionnement 12 pièces	sulfites

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Energie en kcal	150,25
Graisses	8,54
Dont acides gras saturés	4,52
glucides	2,70
Dont sucres	0,70
Fibres alimentaires	0,27
Protéines	13,91
Sel	0,33