



Dénomination :	<b>Magret de canard sauce aux cèpes</b>
Fiche numéro :	<b>456</b>

Grammage Portion en kilogramme : 0,28

### Liste des ingrédients

Produits	Composition
Magret de canard gras IGP	100% canard
Cèpes pieds et têtes	Cèpes en morceaux
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407
Echalote (échalote 100 %)	100% échalotes
Fleur de maïs 1K Tipiak	Amidon de maïs, sulfite
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Sel, farine de blé, arôme( lait, b lé, céleri), féculé 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)

### Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Magret de canard gras IGP	Sans allergène
Cèpes pieds et têtes	sans allergène
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait
Echalote (échalote 100 %)	sans allergène
Fleur de maïs 1K Tipiak	Sulfite
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs

### Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Energie en kcal	287,08
Graisses	24,66
Dont acides gras saturés	9,34
glucides	3,30
Dont sucres	1,21
Fibres alimentaires	0,52
Protéines	12,67
Sel	0,35