



CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

Rue Pierre Mendès France
87410 Le Palais sur Vienne
Tel : 05 55 35 21 02

Mail : cuisinecentrale@lepalaisurvienna.fr

Dénomination :	Pressée de canard au foie gras
Fiche numéro :	639

Grammage Portion en kilogramme : 0,05

Liste des ingrédients	
Produits	Composition
Préssé de canard au foie gras	Viande de canard confite 40% (viande de canard, graisse de canard, sel), bloc de foie gras de canard (foie gras de canard 20%, eau, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), gésiers de canard confits 20% (gésiers de canard, graisse de canard, sel), eau, sel, arômes, féculé de pomme de terre, épaississants (carraghénane, farine de graines de caroube, chlorure de potassium), sucre, poireaux déshydratés, amidon de maïs, graisse de poulet, huile de tournesol, plantes aromatiques, dextrose, carotte déshydratée, poulet déshydraté, antioxydants : extrait de romarin, épices, tomate déshydratée. Pourcentages à la mise en oeuvre exprimés sur le poids net total. Viande de canard origine France : Viande de poulet Origine : UE.

Liste des allergènes	
Produits	Allergènes
Préssé de canard au foie gras	Sans allergène

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme	
Energie en kcal	260,00
Graisses	20,00
Dont acides gras saturés	8,00
glucides	1,10
Dont sucres	0,70
Fibres alimentaires	0,00
Protéines	18,00
Sel	1,40