

Parmentier de canard, purée de patate douce

Carte bistro (300g)



INGREDIENTS

Parmentier de canard à la purée de patate douce et pommes de terre (66%)

Patate douce 26%, pommes de terre 18%, eau, viande de canard avec peau préparée en salaison précuite 16,5% (viande de canard avec peau*, acidifiant: citrate de sodium, sel), carottes, oignons frits (oignons, huile de tournesol), beurre (dont lait), amidon, sel, fibre de blé, oignons déshydratés, ail en poudre, mélange d'épices, extrait d'épices.

*Viande de canard origine Union Européenne

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes allergiques

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

1 portion

Energie	415kJ	99 Kcal
Matières grasses	4,2	g
dont acides gras saturés	1,9	g
Glucides	9,7	g
dont sucres	2,2	g
Fibres alimentaires	1,0	g
Protéines	5,1	g
Sel	0,8	g

Sans conservateur ajouté - sans arôme artificiel
Nutriscore : B

Laissez-vous tenter par notre fameuse recette de Parmentier de canard et sa purée de patates douces

Ce bocal est recyclable à l'infini!

DDM 36 mois

A consommer de préférence avant le : voir sur le couvercle

Avant ouverture à conserver à température ambiante.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

CONSEILS D'UTILISATION

Au micro-ondes: Placez le bocal sans son couvercle en métal, réchauffez 1mn30 à 700w laissez reposer quelques instants avant dégustation. A déguster directement dans le bocal pour les plus pressés.

A la casserole : Versez le contenu du bocal dans une casserole, couvrez et faites réchauffer à feu doux 5 min.

DONNEES

Nbre d'unités / carton	Nbre de cartons / plan	Nbre de plans / palette	Poids brut (kg) Unité/carton/palette	Poids Net (kg) Unité/carton/palette	Dimensions cartons/palette
6	16	11	0,517/3,21/591	0,300/1,8/317	269*181*103 1200*800*1283
Code EAN unités	N° d'agrément	N° nomenclature douanière	Site de fabrication	Date mise à jour	
3299514161087	FR 12 202 001 CE	16 0239 8590	RODEZ	22/11/2023	

Nous attestons que l'ensemble de nos produits sont conformes aux deux règlements :

- Règlement 1829/2003 du 22/09/03 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- Règlement 1830/2003 du 22/09/03 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

Nous attestons que nous n'utilisons pas de matières premières ionisées.

Document non destiné au consommateur final.

ENT SEACB004 V1

INV SEBCB004 V1



L'innovation au service du goût !