



## CHOUCROUTE DE CANARD AU RIESLING

Plat mijoté avec garniture  
Pour 1 personne



PAHT : 4,58 €  
PAHT/personne : 4,58 €

Poids net: 400 g  
Poids brut: 415 g

Ref:  
LLGPCHOUCROUTEKAN  
ARD1P

### Modes de réchauffage

Bain marie :  
Plongez pendant 10 mn la  
pochette fermée dans une eau  
frémissante.

Micro-ondes :  
2 mn à 750 Watts en veillant  
préalablement à verser le contenu  
de la pochette dans un plat adapté

### Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g

Energie (kJ)	391
Energie (kcal)	94
Matière grasse (g)	5,7
Dont acides saturés (g)	1,9
Glucides (g)	0,7
Dont sucres (g)	<0,2
Protéines (g)	8,8
Sel (g)	1,4

**Description :** Toute la douceur d'un chou peu acide pour ce plat emblématique d'Alsace, accompagné de magrets de canard et d'une saucisse de porc. Le tout mijoté au vin Riesling.

**Composition :** Chou 52%, magret de canard sans peau 18%, eau, saucisse de porc (épaule de porc 67%, gorge de porc 28%, eau, sel, dextrose, saccharose, **moutarde** moulue, épices, poitrine fumée, Riesling 5%, bouillon de volaille (sel, arômes, sirop de glucose, graisse de poule 6%, **lactose**, protéines animales hydrolysées, lactoprotéines, épices), sel, amidon de maïs, sucre, poivre blanc, baies de genièvre, muscade, échalotes, oignons, poivre noir.

**Allergènes :** Lait et dérivés

**OGM :** Aucun

### Conditionnement

- Pochette individuelle : Oui
- Pochette collective (10 personnes) : Non
- Dimensions : 26,5 cm x 15,8 cm
- DLUO : 2 ans
- Conservation à température ambiante (Entre -10°C et + 50°C)
- Conservation après ouverture : 3 jours en froid positif (entre 0° et 3-4°C)
- Code EAN : Oui

Fabrication française

Sans colorants, sans conservateurs, sans additifs  
chimiques, sans huile de palme

### Logistique

Minima de commande : 1

Unité de livraison : Colis ou palette (palette européenne : ¼ - ½ ou palette entière)

Délais de livraison :

- 3 jours ouvrés (France)
- 6 jours ouvrés (Europe)

Franco de port :

- 450 €/HT (France)
- 650 €/HT (Europe)