



TAJINE DE CANARD AUX OLIVES ET CITRONS CONFITS

Plat mijoté sans garniture
Pour 1 personne

PAHT : 5,04 €
PAHT/personne : 5,04 €

Poids net: 250 g
Poids brut: 265 g

Ref:
LLGPTAJINECANARD1P



Description : Filets de canard mijotés délicatement dans une sauce à la tendance Thaï, cuisinée à base de lait de coco, de citronnelle, de légumes, de piment rouge et de coriandre. Une recette légèrement épicée parfaite pour un voyage culinaire en Asie.

Composition : Garniture (64%) : Filet de canard 98%, sel, sucre, poivre **Sauce (36%) :** Lait de coco, fond de veau (arômes, sel, légumes : tomate, oignon, échalote, matière grasse animale, sirop de glucose, viande de veau 2.5%, épices, dextrose), cacahuète sans sel, oignons, ail, huile végétale, citronnelle, sucre d'agave, galangal, sauce de poisson (extrait d'anchois, eau, sel, sucre), purée de piment rouge, coriandre
Allergènes : Céleri, fruits à coques (cacahuète), gluten, poisson
OGM : Aucun

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

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)	593
Energie (kcal)	142
Matière grasse (g)	6,2
Dont acides saturés (g)	1,7
Glucides (g)	2,1
Dont sucres (g)	0,2
Protéines (g)	18
Sel (g)	1,96

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

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)