



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

CASSOULET DE TOULOUSE A LA CUISSE DE CANARD

Plat mijoté avec garniture
Pour 1 personne

PAHT : 6,00 €
PAHT/personne : 6,00 €

Poids net: 350 g
Poids brut: 365 g

Ref:
MLGPCASSOULETTOULO
USE1P



Description : Le véritable cassoulet de Toulouse à la cuisse de canard avec sa saucisse de Toulouse faite « maison », accompagnés d'onctueux haricots « lingots » longuement mijotés pour être fondants en bouche.

Composition : Cuisse de canard, saucisse de Toulouse (viande porc origine France, boyau naturel, herbes de Provence, sel, poivre), haricots lingots, eau, tomates ((jus, acide citrique), oignons, amidon modifié de maïs, fond de sauce (amidon de pommes de terre, oignon, tomate, sel, arômes (dont céleri), extrait de levure, protéines de lait, graisse de poule, caramel, malte d'orge, jus d'oignon, lactate de calcium, huile de tournesol, viande bœuf et de poule, acide citrique, acide lactique, jus de citron), laurier, ail, sucre, épices, sel, poivre.

Allergènes : Gluten, céleri, lait et dérivés

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)	659
Energie (kcal)	158
Matière grasse (g)	8,00
Dont acides saturés (g)	2,8
Glucides (g)	9,8
Dont sucres (g)	1,2
Protéines (g)	10
Sel (g)	0,76

Conditionnement

- Pochette individuelle : Oui
- Pochette collective (10 personnes) : Non
- Dimensions : 23 cm x 14 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 : Non

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)