



## CASSOULET DE CONFIT DE CANARD

Plat mijoté avec garniture

Pour 2 personnes

PAHT : 6,33 €  
PAHT/personne: 3,17 €

Poids net: 650 g  
Poids brut: 665 g

Ref:  
SLGPCASSOUCANCONFI  
T2P



### 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 dans un plat adapté.

### Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g

Energie (kcal)	166,51
Matière grasse (g)	8,75
Dont acides saturés (g)	2,94
Glucides (g)	5,94
Dont sucres (g)	0,38
Protéines (g)	14,09
Sel (g)	1,43

**Description** : Cette recette traditionnelle de cassoulet avec son coustellou, sa couenne, ses manchons de canard confits, sa saucisse de Toulouse, le tout mijoté dans un bouillon de volaille et accompagné d'onctueux haricots lingots ravira les plus exigeants.

**Composition : Garniture (81%)** : Manchons de canard, saucisses de Toulouse (maigre et gras de porc, sel, poivre), viande porc avec os, couennes, haricots

**Sauce (19%)** : Bouillon (eau, ail, thym, laurier), sel, poivre en grains

**Allergènes** : Aucun

**OGM** : Aucun

### Conditionnement

- Pochette individuelle : Oui
- Pochette collective : Non
- Dimensions : 24,7 cm x 14,5 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)