

Service Qualité CECAB C.G.C Division Plats Cuisinés 29380 Saint-Thurien	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Date : 03/07/2014  6924 Maingourd V1
	<b>CASSOULET AU CANARD</b>	

<b>Dénomination légale de vente</b>	Cassoulet
-------------------------------------	-----------

<b>Code produit</b>	6924
<b>Format</b>	5/1
<b>Poids net total (g)</b>	4200
<b>Nombre de parts</b>	12
<b>Gencod</b>	3 112 940 726 616

<b>Ingrédients</b>	Eau, haricots blancs réhydratés 34 % (affermissant : chlorure de calcium), manchons de canard confits 14% (manchons de canard, graisse de canard, sel), saucisses de Toulouse (viande de porc, plasma de porc, eau, sel, sirop de glucose, gras de porc, stabilisant triphosphates, aromates, épice, arôme, conservateur : nitrite de sodium, boyau naturel de porc), graisse de canard, saindoux, arômes (dont <b>blé</b> ), sel, concentré de tomates, aromate. Ce produit peut contenir des traces de <b>lait</b> .
--------------------	---

<u>Valeurs nutritionnelles</u>		Pour 100g de produit
<b>Energie</b>	<b>kJ</b>	583
	<b>kcal</b>	140
<b>Matières grasses</b>	<b>g</b>	7,8
<b>dont acides gras saturés</b>	<b>g</b>	2,7
<b>Glucides</b>	<b>g</b>	5,9
<b>dont sucres</b>	<b>g</b>	0,5
<b>Protéines</b>	<b>g</b>	10,0
<b>Sel</b>	<b>g</b>	0,95

<b>Mode d'emploi</b>	A la casserole	Réchauffer le bidon ouvert au bain-marie 30 minutes ou verser le contenu dans un récipient et réchauffer à feu doux. Servir très chaud. Pour les gourmets, faire gratiner en saupoudrant de chapelure et de gruyère rapé.
----------------------	----------------	---