

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

Dénomination légale de vente	Cassoulet
-------------------------------------	-----------

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

Ingrédients	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 blé), sel, concentré de tomates, aromate. Ce produit peut contenir des traces de lait .
--------------------	---

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

Mode d'emploi	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.
----------------------	----------------	---