

Civet de marcassin, garniture d'automne, grenailles



Ingrédients:

pommes terre à chaire ferme, viande de marcassin, VIN rouge (SULFITES), pomme Jonagold, chicon, aïrelles cuisinées au VIN (aïrelles, sucre, eau, VIN, pectine, épices), Jus de viande liquide, gelée de groseilles 50% (jus de groseilles rouges, sucre, sirop de glucose-fructose, gelifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), carottes, oignon, farine de BLÉ, BEURRE de Baratte (BEURRE (LAIT de vache)), huile olives extra vierge, double concentré de tomates (tomates, sel, acidifiant : acide citrique), MOUTARDE (Eau, 22 % graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, curcuma), huile d'olive extra vierge, sucre semoule, roux brun (BLE), ail en éclat, sel, thym sec, poivre blanc moulu, baies de genévrier, clou de girofles

Fabriqué dans un atelier qui utilise de la moutarde, du gluten, soja, lait, lupin, céleri, poisson, des fruits à coques, mollusques, sulfites, ,arachides, oeufs et crustacés.

Conditions de stockage: max +4°C

Durée de conservation : 13 jours

Numéro d'article: 221 Poids: 530 g

Prix de vente consommateur: 14,90 €

Code EAN: 5407011532219



Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	783 kJ 200 kcal
Matières grasses	7,5g
Dont acides gras saturés	3,1g
Glucides	16g
Dont sucres	7,6g
Protéines	11g
Sel	0,93g

Allergènes: **1,7,10,12**

GLUTEN, LAIT, MOUTARDE, SULFITES

