

## Cassoulet au Confit de Canard

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Plats cuisinés

**Réf.** : 4344

**Préparation prête à l'emploi à base de viande et d'haricots.**

**Ingrédients** : Saucisse, poitrine roulée, haricots lingots, ail, carottes, oignons, tomates concassées, tomates concentrées, graisse de canard, eau, bouillon de poule, bouillon de boeuf, sel, poivre.

**Suggestion** : Saupoudrer de chapelure et faire gratiner très légèrement.

**Mode d'emploi** : Réchauffer dans un plat en terre au four, ou bien dans une casserole en fonte à feu très doux.

**Conservation** : DLUO : 4 ans à température ambiante. Conserver le produit dans un endroit sec et frais.

**Dosage** : Préparation de 3,000Kg.

**Conditionnement** : Grande boîte métal de 3,000Kg. Carton de 4 boîtes.

**Valeurs nutritionnelles moyennes** :

**Autres parfums** :

*NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire*

*Tél. 02 41 57 15 15  
<http://www.nectarys.com>  
[contact@nectarys.com](mailto:contact@nectarys.com)*