PARMENTIER DE CANARD

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Plats cuisinés

Réf. : 50PR20

Parmentier à base de viande de canard

Ingrédients : Purée (64%) : pommes de terre : en purée, déshydratées, eau, crème (stabilisant : carraghénane), graisse de canard, sel, fibre de blé, amidon modifié de maïs, sucre, aromate, conservateur : métabisulfites de sodium, épice, émulsifiant : E471, stabilisant : E450, acidifiant : E330. Hachis : viande de canard (25% du poids net total), semoule de blé, oignons, carottes, amidon modifié de maïs, eau, fibre de blé, sel, sucre, colorant : caramel (E150a), arôme.

Suggestion : Portionner a froid, parsemer de chapelure et faire gratiner au four chaud

Mode d'emploi : Réchauffage avec un four à Air Pulsé : 160°C pendant 30 minutes Réchauffage avec avec un four Mixte : 175°C pendant 25 minutes

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. 24 mois à température ambiante.

Dosage :

Conditionnement : Poids net de l'unité 2,2 kg - Poids brut de l'unité 2,4kg - 4 unités par carton

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Allergènes : Ce produit peut contenir des traces de dérivés de lait.

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