

---

# Sauté de Canard aux cèpes

---

## Ingrédients

**Viande de canard,  
carottes, oignons,  
CÈPES 2 %,  
sel, échalotes, poivre,  
aromates, ail**

**La viande de canard est d'origine France**

Sans colorant ni conservateur ajouté

Valeurs énergétiques pour 100g:

146 kcal / 613 kJ

Matières grasses 7.3 g, dont AG saturés 0 g

Glucides 10.2 g, dont sucres 0 g,

Protéines 10 g, Sel 1.18 g

**Date de Durabilité Minimale (DDM)** de 3 ans, il se peut que sur certains de nos produits que vous recevrez la DDM soit de 1 ans ou 2 ans en fonction de la date de fabrication. Nous faisons au mieux pour vous servir des produits avec une DDM la plus longue.

**Mode de conservation** : Avant ouverture se conserve à température ambiante.  
Après ouverture se conserve au frais 2 jours.

**Mode de consommation** : Laisser la préparation dans le bocal, retirer le couvercle et faire chauffer au bain marie. Accompagner de féculents et/ou légumes.