
Sauté de Veau Marengo

Ingrédients

**Viande de veau (46%),
vin blanc (SULFITES)
carottes,
FARINE DE BLÉ
oignons, champignons de Paris
concentré de tomates (tomates, correcteur d'acidité :
acides citriques)
sel, poivre, ail, aromates**

La viande de veau est d'origine France

Sans colorant ni conservateur ajouté

Valeurs énergétiques pour 100g:

113 kcal / 475 kJ

Matières grasses 3.23 g, dont AG saturés 1.4 g

Glucides 14.3 g, dont sucres 1.3 g,

Protéines 10 g, Sel 1.34 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.