## Sauté de Canard aux cèpes

## **Ingrédients**

Viande de canard (46%), carottes, oignons, CÈPES 4 %, sel, échalotes, poivre, aromates, ail

## La viande de canard est d'origine France

<u>Sans colorant ni conservateur ajouté</u>

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

<u>Date de Durabilité Minimale (DDM)</u> 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.

<u>Mode de conservation</u>: Avant ouverture se conserve à température ambiante.

Après ouverture se conserve au frais 2 jours.

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