



CASSOULET AU CONFIT DE CANARD



PRÉSENTATION

Une spécialité en conserve d'inspiration du Sud-ouest de la France, qui fait du cassoulet au confit de canard La Périgourdine un repas familial complet et consistant. La graisse de canard donne un goût exquis à la viande et aux haricots blancs. Bien que produit industriellement aujourd'hui, le cassoulet au confit de canard de la marque est issu d'un savoir faire traditionnel dont la base est un ragoût de haricots blancs longuement mijoté pour être plus fondant en bouche. Les ingrédients de cette recette, dans un souci de qualité constante, sont naturels ce qui préserve toute la saveur du cassoulet authentique.



CONSEILS DE PRÉPARATION

Verser le cassoulet dans une terrine, recouvrir de chapelure et faites gratiner à four chaud 20 minutes.



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 g

Protéines	12,7 g
Glucides	9,9 g
Lipides	9,3 g
Calories	182,9 kcal

INGRÉDIENTS

Haricots lingots 42%, cuisses de canard 23%, saucisses, sauce cuisinée.

DISPONIBLE EN

1260 g.

