



CASSOULET AU CONFIT DE PORC



PRÉSENTATION

Une spécialité en conserve d'inspiration du Sud-ouest de la France, qui fait du cassoulet au confit de porc La Périgourdine, un repas populaire et authentique. La graisse de canard donne un goût exquis à la viande de porc et aux haricots blancs. Bien que produit industriellement aujourd'hui, le cassoulet au confit de porc 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 fait notre fierté et dont la réputation dépasse nos frontières.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 g

Protéines	10,6 g
Glucides	9,5 g
Lipides	6,8 g
Calories	129,6 kcal

INGRÉDIENTS

Haricots lingots 42%, charcuterie et viande 28%, sauce cuisinée.

DISPONIBLE EN

1260 g.

CONSEILS DE PRÉPARATION

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

