



FLAGEOLETS CUISINÉS À LA GRAISSE DE CANARD



PRÉSENTATION

Une spécialité en conserve La Périgourdine, cuisinée à la graisse de canard qui donne goût typé et fondant aux flageolets. De plus, la graisse de canard est un excellent conservateur naturel qui préserve la saveur des flageolets et leur apporte un caractère authentique en bouche. Les flageolets cuisinés à la graisse de canard sont faciles, rapides à préparer et agrémentent les repas des plus simples aux plus raffinés. Ceci ne manquera pas de satisfaire en toutes occasions.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 g

Protéines	2,5 g
Glucides	7,82 g
Lipides	3,3 g
Calories	84,4 kcal

INGRÉDIENTS

Flageolets 60%, sauce cuisinée 40%.

CONSEILS DE PRÉPARATION

En accompagnement de viandes rôties au four, mettre les flageolets dans le plat de cuisson de la viande 15 minutes avant la fin de cuisson.

DISPONIBLE EN

840 g.

