



HARICOTS LINGOTS 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 haricots lingots cuisinés. De plus, la graisse de canard est un excellent conservateur naturel qui préserve la saveur des haricots lingots et leur apporte un caractère authentique en bouche. Les haricots lingots cuisinés à la graisse de canard sont faciles, rapides à préparer et amélioreront tous les repas des plus simples aux plus raffinés. Ceci ne manquera pas de satisfaire en toutes occasions.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 g

Protéines	7,1 g
Glucides	15,5 g
Lipides	3,3 g
Calories	120 kcal

INGRÉDIENTS

Haricots blancs lingots 60%, sauce cuisinée 40%.

CONSEILS DE PRÉPARATION

*Verser les haricots dans une casserole et faire cuire à feu doux 15 minutes.
En accompagnement de viandes rôties au four, mettre les haricots dans le plat de cuisson de la viande 15 minutes avant la fin de cuisson.*

DISPONIBLE EN

840 g.

