



LENTILLES CUISINÉES À LA GRAISSE DE CANARD


LA PÉRIGOURDINE
CONSERVÉRIE DEPUIS 1981

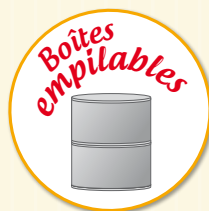
PRÉSENTATION

Une spécialité en conserve La Périgourdine, cuisinée à la graisse de canard qui donne un goût typé et fondant aux lentilles cuisinées. De plus, la graisse de canard est un excellent conservateur naturel qui préserve la saveur des lentilles et leur apporte un caractère authentique en bouche. Le mariage des lentilles à la graisse de canard cumulent d'excellentes qualités nutritionnelles en goût, et pour rester en bonne santé. Les lentilles cuisinées à la graisse de canard sont faciles, rapides à préparer et accompagneront tous les repas des plus simples aux plus raffinés. Ceci ne manquera pas de satisfaire en toutes occasions.



CONSEILS DE PRÉPARATION

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



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 g

Protéines	6,4 g
Glucides	8,2 g
Lipides	3,9 g
Calories	105 kcal

INGRÉDIENTS

Lentilles 60%, sauce cuisinée 40%.

DISPONIBLE EN

840 g.

