

*Le Cassoulet Gourmand du Chef Tout Canard du Périgord  
Magret de Canard du Périgord, Saucisses de Canard  
du Périgord Rissolées et Gésiers de Canard du Périgord Émincés*



**Ingrédients :** haricots blancs lingots\*, jus cuisiné (eau, oignons, concentré de tomates, amidon de maïs modifié, ail, sel, fond de volaille (viande et jus de cuisson de volaille, sel), plantes aromatiques, épices), magret de canard du Périgord IGP 13%, 2 saucisses de canard rissolées 11% (viande de canard du Périgord IGP 95%, sel, épices, boyau naturel), gésiers de canard du Périgord IGP 4%. Traces éventuelles de **gluten**. \*Origine France

**Conseils de préparation :** ouvrez le bocal et réchauffez-le au bain-marie.  
Versez le contenu dans un plat allant au four. 15 minutes avant de servir, saupoudrez le cassoulet de chapelure et faites-le gratiner. Ajoutez au dernier moment du persil frais haché.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Energie : 759 kJ (183 kcal) - Matières grasses : 12,4 g  
(dont acides gras saturés : 4 g) - Glucides : 6,5 g (dont sucres : 0,3 g) - Protéines : 9,6 g - Sel : 1,1 g

*À consommer de préférence avant la date figurant sur le bocal*