

Sardélices

100% Enseignement Agricole

Agneau sauce aux figues



Poids net :
700g

Ingrédients : agneau 60%, eau, figue 5%,
crème, noilly, fond brun, amidon transformé de
maïs, sel, poivre.

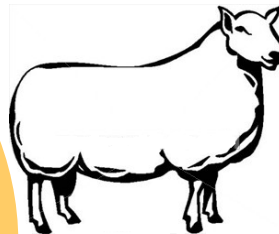
A consommer de préférence avant : 3 ans
A conserver à température ambiante

Les allergènes en
un clin d'œil !

- Crème

Spécificité du produit :

Ce plat familial est
élaboré avec de l'agneau
100% origine France.
Le salé sucré de la
recette n'est pas trop
marqué.



Ce produit est une conserve :

Durabilité Minimale : 3 années
Après ouverture : 1 semaine au réfrigérateur.

Valeurs nutritionnelles
moyennes pour 100g

Energie

110kcal
(459kj)

Protéines

11.8g

Glucides

1,5g

*Dont
sucre*

0,9g

Lipides

6,3g

*Dont
AGS**

2,8g

Sel

0,5g

*Acides gras saturés

Conseils d'utilisation :

A faire réchauffer à la casserole 5 minutes à feu
très doux. Accompagner le plat avec un riz
basmati ou avec des pommes de terre à l'eau.

Plat prévu pour 3 personnes.

