

À conserver entre 0° et +4°C.
Te bewaren tussen 0° et +4°C.

24-01-13 18:23
LOT 4806

À consommer jusqu'au / Te consumeren tot :

FR 22.264.002 CE



Service Consommateurs
LDC FRANCE - BP 88
72308 Sablé-sur-Sarthe

Retrouvez l'actualité de votre marque sur
www.legaulois.fr

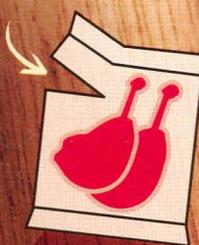
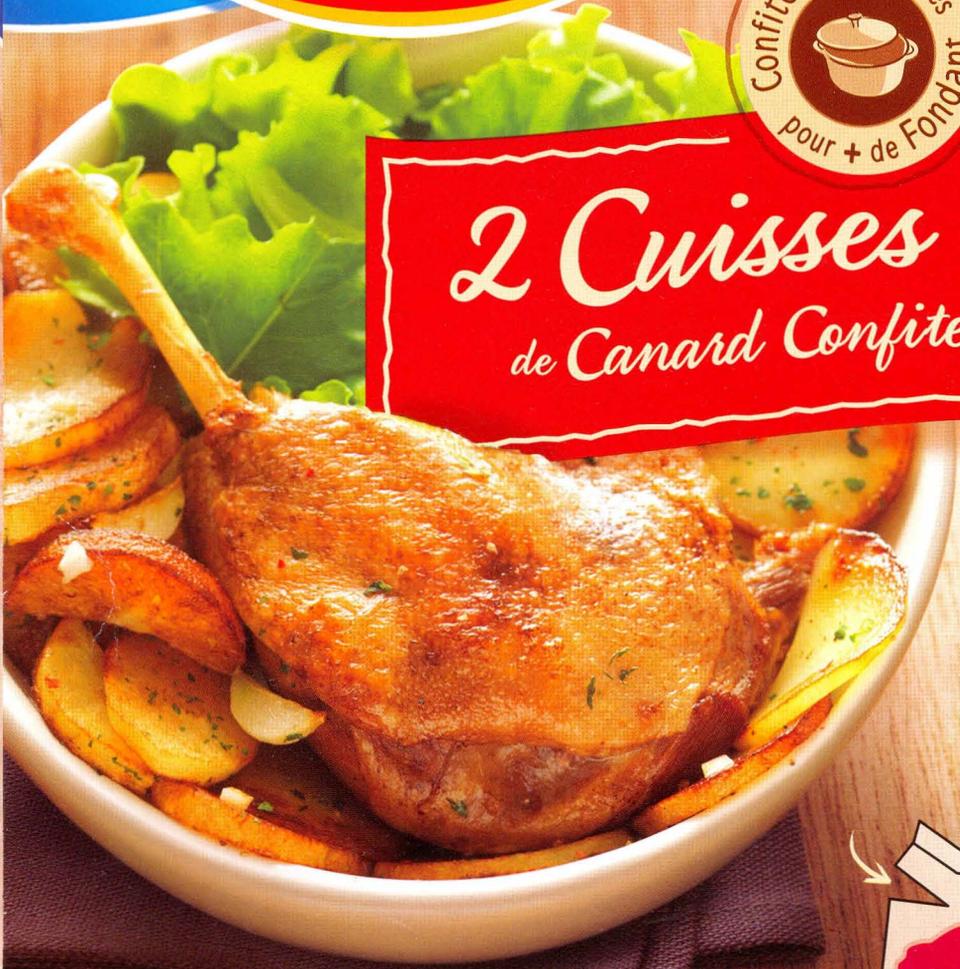
958566-C
00000

le Gaulois

le Gaulois



2 Cuisses
de Canard Confites



OUVERTURE FACILE

Poids net 410g 2 pers.

Valeurs nutritionnelles		Énergie		Protéines		Glucides		Lipides		Fibres		Sodium	
Voedingswaarden		Energiewaarden		Eiwitten		Koolhydraten		Vetstoffen		Voedingsvezels		Natrium	
Pour 100g, pour 100g		1040 kJ / 250 kcal		20,5 g		Traces		18,7 g		Traces		0,52 g	
100g de ce produit		100g van dit product		le Gaulois		égoutté vous apporte		utgegeeft verschaft U					
						dont sucres		dont acides gras saturés				sel et sel de table	
						dont les sucres		dont les saturés				sel et sel de table	
						Traces		5,7 g				1,30 g	

REPÈRES Nutritionnels Journaliers / dagelijksaanbevolende voedingswaarden

le Gaulois

PRÉPARATION RECOMMANDÉE
Au four :

Faites cuire pendant 15 mn à 200°C

AUTRES PRÉPARATIONS POSSIBLES :
A la poêle :

Ouvrir le sachet et réchauffer 12 min à feu doux.
Au four micro-ondes :

Placer le sachet percé de quelques trous, recouvrir. Réchauffer 3 min à 650W.
Au bain marie :

Plonger le sachet dans une eau frémissante pendant 15 min.

CUISINÉES LENTEMENT EN CONFIT DANS LA GRAISSE DE CANARD.
(Traite En Salaison)

Ingédients (à la mise en oeuvre) : Cuisse de canard gras : 80%, graisse de canard : 15%, sel, arômes.

EENDENBOUT GEKOOKT IN EENDENVET (gepekeid)

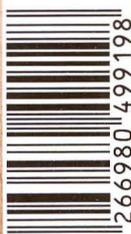
Ingrediënten (bij bereiding) : Vetgemeste eendenbout : 80%, eendenvet : 15%, zout, aroma's.

le Gaulois



Nos **Cuisses de Canard** ont été soigneusement sélectionnées par Le Gaulois, pour être ensuite cuisinées en confit pendant plus de 4 heures, dans le respect des Traditions. Elles apporteront Fondant, Saveur et Gourmandise à vos repas.

2 Cuisses
de Canard Confites



3 266980 499198

ASTUCE

Un sachet pratique et facile à ouvrir



NOUVEAU!

Retrouvez toutes nos recettes sur www.legaulois.fr

La Suggestion Le Gaulois :

le Parmentier de Canard pour 2

- Faites monter lentement le lait (37cl) à ébullition puis laissez frémir sur le feu. Pelez et coupez 500g de pommes de terre en petits dés, puis mettez-les dans le lait chaud et laissez cuire pendant 15 min.
- Faites revenir un oignon émincé dans une poêle avec un peu de graisse de canard.
- Réchauffez 2 cuisses de canard, et lorsque la graisse a fondu, égouttez-les et effilochez la viande pour la mélanger aux oignons.
- Préchauffez le four à 180° (thermostat 6). Versez la viande dans un plat à gratin et recouvrez de la purée de pommes de terre préalablement salée et poivrée. A l'aide d'une fourchette, tracez des traits sur la purée. Parsemez de dés de beurre (10g), et mettez au four pendant 20 min.

Bonne dégustation !

DÉCOUVREZ TOUTE NOTRE GAMME DE CONFITS



VARIEZ LES PLAISIRS AVEC ...

Le Magret de Canard Séché
Le Filet de Canard Fumé au bois de hêtre
Le Filet de Canard Fumé aux 3 poivres



APPUYEZ ICI