

BOHNENEINTOPF MIT ENTENKEULE UND ENTENWURST

Zutaten: Rehydrierte weiße Bohnen, gekochte Soße (Entensaft (Entenknochen und Entenfleisch, Wasser), Tomate, Zwiebel, Karotte, Salz, Sellerie, Knoblauch, Thymian, schwarzer Pfeffer), eingelegte Entenflügel (Entenflügel, Salz), Entenwurst (Entenfleisch, Schweinefleisch, Schweinefett, Weißwein, Salz, schwarzer Pfeffer, Chili aus Espelette)

An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen.

Mindestens haltbar bis: siehe unten

Los-Nr.: siehe Deckel

Nettogewicht : 400 g

Nährwertdeklaration/ 100g:	
Energie	514 kJ/ 123 kcal
Fett	9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	2,3 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	7,3 g
Salz	1,6 g



Délices de Saint Orens- SARL Ferme de Jeansarthe Route de Le Leuy 40500 CAUNA – LANDES France