

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Le lot de 3 en cas de la mer

L'en-cas de homard aux zestes de citron et coriandre : poisson (CHAIR DE POISSONS BLANCS) 30%, crème (LAIT), beurre (LAIT), OEUF entier, chair de homard 10%, concentré de tomates, zestes de citron 2%, jus de citron 1%, arôme (POISSON, CRUSTACES, LAIT), sel, coriandre 0,2%, poivre. VN pour 100 g : Energie 238 kcal 984 kJ, Matières grasses 20,6 g dont Acides gras saturés 12,9 g, Glucides 2,5 g dont Sucres 1,7 g, Protéines 10,4 g, Sel 1,2 g.

En-cas d'esturgeon au chorizo : poisson (CHAIR DE POISSONS BLANCS), crème liquide (LAIT), beurre (LAIT), OEUFs entiers, chair d'esturgeon 11.5%, chorizo 10% (viande et gras de porc 96%, paprika 1.4%, sel, pulpe d'ail, aromates, poivre, sucre, piment de Cayenne), concentré de tomate, jus de citron, arôme (dont POISSON, CRUSTACES, LAIT), sel, poivre. VN pour 100 g : Energie 1047 kJ 253 kcal, Matières Grasses 22,6 g dont acides gras saturés 12,7 g, Glucides 1,7 g dont sucres 1,4 g, Protéines 10,5 g, sel 1 g.

En-Cas Impérial de Langoustine à la Mangue : Poisson (CHAIR DE POISSONS BLANCS), beurre (LAIT), OEUF entier, crème (LAIT), chair de LANGOUSTINE 10,5%, mangues 8,4%, tomate concentrée, sucre, vinaigre balsamique (SULFITES), arôme (dont CRUSTACES, POISSONS, LACTOSE), sel, poivre, gingembre. VN en g pour 100 g : Energie 915 kJ 220 kcal - Matières Grasses 17,8 dont acides gras saturés 11 - Glucides 4,5 dont sucres 3,8 - Protéines 10,3 - Sel 1,1.