

Parmentier de cerf aux airelles

Hirschparmentier mit Preiselbeeren

Flexitarien | Flexitarisch



Cuisiné par | Gekocht von

bien Bon Sàrl
Rte de La Maillarde 5
CH-1680 Romont (FR)
www.bienbon.ch

Ingrédients | Zutaten

	%	De Aus
Patate douce Süsskartoffel	31%	US
Cerf (épaule) Hirsch (Schulter)	29%	AT
Carotte jaune Gelbe Karotte	9%	CH
Carotte orange Orange Karotte	9%	CH
Rutabaga Steckrübe	8%	CH
Airelles Preiselbeeren	3%	SE
Betterave rouge Rote Beete	3%	CH
Eau Wasser	2%	CH
Vin rouge Rotwein	1%	CH
Tomate (pulpe) Tomatenmark	1%	IT
Concentré de tomate Tomatenkonzentrat	<1%	IT
Huile d'olive Olivenöl	<1%	IT
Chocolat noir Zartbitterschokolade	<1%	CH
Ail Knoblauch	<1%	ES
Sel blanc Weisses Salz	<1%	CH
Gingembre Ingwer	<1%	CN
Amidon de maïs Maisstärke	<1%	CH
Laurier Lorbeer	<1%	CH

Allergènes | Allergenen

Lactose, Sulfites
Laktose, Sulfite

Nutriments | Nährstoffe

	/100g	/ 440g
Calories Kalorien	84kcal	371kcal
Lipides Fett	2g	9g
- Acide gras saturés Gesättigte Fettsäure	1g	3g
Glucides Kohlenhydrate	6g	26g
- Sucre Zucker	3g	15g
Protéines Eiweiss	10g	42g
Fibres Ballaststoffe	2g	9g
Sel Salz	0g	1g

Température de conservation:

/ Temperatur der Aufbewahrung

< 5°C

A consommer après ouverture sous:

/ Nach dem Öffnen verbrauchen unter

3 jours | Tage