

## Foie gras de canard

2 Cassolettes de ravioles  
au bloc de foie gras de canard  
Bouillon aux petits légumes

SURGELÉES - À CUIRE



### INGRÉDIENTS :

Bouillon de volaille 65,3% (eau, carcasse de poulet, carotte, oignon, poireau, sel, poivre, laurier, thym, clou de girofle), raviole au bloc de foie gras de canard 17% (bloc de foie gras de canard 45% (foie gras de canard 88%, eau, Armagnac, sel, sucre, poivre, antioxygène : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), farine de blé, œuf entier liquide pasteurisé, eau, sel), carotte 5,4%, courgette 5,4%, citronnelle, gingembre, ciboulette, sel, basilic thaï.

*Produit élaboré dans un atelier qui utilise : crustacés, poissons, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, mollusques.*

Poids net : 200 g e

Quel est le pourcentage de foie gras de canard dans ce plat ?