

BOHNE CANAR

(jus de cana  
ail, thym, poi  
de canard (vi  
piment d'Es

and meat, w  
munchons (duc  
black pepper, E

(huesos y carr  
pimenta) confit  
carne y grasa  
d'Espelette,



355579

Levy - 40500 CAUNA - LANDES FRANCE

## BOHNENEINTOPF MIT ENTENKEULE UND ENTENWURST

**Zutaten:** Rehydrierte weiße Bohnen, gekochte Soße (Entensaft (Entenknochen mit 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

Peso neto :

**400 g**

CAUNA - LANDES FRANCE

Nährwerte	
Energie	
Fett	
davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
davon Zucker	
Eiweiß	
Salz	

