



Blanquette de veau

La blanquette de veau, l'un des plats préférés des français. Des délicieux morceaux de veau accompagnés de carottes dans une savoureuse sauce à base de crème et de champignons.



Marque : Tout Feu Tout Frais

Référence : 200081 - 200080

Prix : 17.15€

Options disponibles :

Existe en : : 800g, 2Kg

Critères associés :

Labels : Viandes de France

Descriptif :

Epaule de **veau** lourd de l'Aveyron mijotée à basse température durant minimum 12 heures dans une sauce à la **crème, aux carottes et aux champignons**. Recette réalisée sans aucun artifice.

Conseils de préparation

Réchauffer votre **blanquette de veau** dans une marmite, 15 minutes à feu doux.

Valeurs nutritionnelles

Energie 488 KJ soit 117 kcal Matières grasses 7.7 g dont acides gras saturés 3.9 g Glucides 2.3 g dont sucres 0.9 g Protéines 9.5 g Sel 0.46 g

Ingrédients

Veau (origine France) 45% Eau Crème (LAIT) Carottes 10% Champignons 7,5% Farine de blé (GLUTEN) Huile de tournesol désodorisée* Fond de boeuf (viande de boeuf (36%) et jus de cuisson de viande de boeuf, sel), Fond de veau (viande et jus de cuisson de veau, sel), bouquet de légumes du soleil (légumes (75%) et jus de cuisson de légumes (tomate, oignon, poivrons, aubergine grillée, ail, courgette) Huile d'olive 100% vierge extra, sel, extrait d'épice (poivre noir)) Sel marin Poivre de Sao Tomé* Laurier

*Produit issu de l'agriculture biologique

Unité de facturation

prix à l'unité

Conditionnement

800

Type de pesée

poids fixe

[Lien vers la fiche du produit](#)