## the raw kitchen













### **Analyse garantie**

Calories par médaillon (114g)	150
Glucides	1,8 %
Protéine min	15 %
Gras brut min	8 %
Fibre brute max	0,4 %
Humidité max	72 %
Ratio CA/P	1,45 : 1

### Ingrédients

Canard, Os de canard finement broyé, Cou de canard, Canneberge, Culture de levure Saccharomyces cerevisiae, Graine de lin, Cœur de canard, Vinaigre de cidre de pomme, Foie de canard, Levure de bière, Huile de foie de morue, Huile de tournesol, Varech biologique, Betterave rouge, Sel de mer, Chlorure de choline (vitamine du complexe B), Probiotiques (Bacilli et Lactobacilli sp.), Supplément de vitamine E, Taurine, Protéinate de zinc, Protéinate de fer, Protéinate de cuivre, Protéinate de manganèse, Supplément de vitamine B12, Riboflavine, Thiamine, Biotine, Acide folique, Supplément de vitamine A.

## the raw kitchen

# Canard





93 % Viande, os



2 %
Fruits et légumes



**5** % Superaliments

### **Vitamines**

Vitamine A	10769 (IU/kg)
Vitamine D	519 (IU/kg)
Vitamine E	154 (IU/kg)
Thiamine : B1	11,07 (mg/kg)
Riboflavine : B2	4,10 (mg/kg)
Acide Pantothénique	6,66 (mg/kg)
Niacine : B3	24,77 (mg/kg)
Pyridoxine : B6	1,42 (mg/kg)
Folate : B9	3,83 (mg/kg)
Vitamine B12	0,31 (mg/kg)
Vitamine C	24,88 (mg/kg)
Choline	931 (mg/kg)

### Minéraux

0,44 %
0,30 %
0,38 %
0,15 %
0,18 %
0,20 %
43,73 (mg/kg)
12,32 (mg/kg)
9,78 (mg/kg)
, , ,
9,78 (mg/kg) 45,47 (mg/kg) 1,52 (mg/kg)

### Acides aminés

Arginine	0,61 %
Histidine	0,24 %
Isoleucine	0,45 %
Leucine	0,72 %
Lysine	0,74 %
Méthionine + Cystine	0,38 %
Méthionine	0,24 %
Phénylalaline + Tyrosine	0,70 %
Phénylalanine	0,38 %
Thréonine	0,39 %
Tryptophane	0,12 %
Valine	0,47 %
Taurine	0,06 %

### Acides gras

Acides gras oméga-3	0,37 %
Acide alpha-linolénique (AAL)	0,28 %
EPA+DHA	0,10 %
Acides gras oméga-6	0,80 %
Acide linoléique	0.78 %

