

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Le Tête à Tête

Le Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest :

Ingrédients : foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, anti oxygène : acide ascorbique.

VN pour 100 g : Energie 471 kcal 1948 kJ, Matières grasses 48,8 g dont Acides gras saturés 18,0 g, Glucides 2,0 g dont Sucres 1,5 g, Protéines 5,6 g, Sel 1,3 g.

La Terrine de Volaille à l'Ail des Ours :

Ingrédients : viande de poulet 45%, peau de volaille, foie de volaille, blanc d'ŒUF, sel, amidon de maïs modifié, ail des ours 0.45%, poivre, pulpe d'ail, sucre.

VN pour 100 g : Energie 210 kcal 872 kJ, Matières Grasses 15,9 g, dont Acides gras saturés 4,7 g, Glucides 1,3 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 15,3 g, Sel 1,57 g.

La Terrine de Canard au Magret Fumé :

Ingrédients : viande de porc, foie de porc, gras de porc, viande de canard 15 %, magret de canard fumé 5% (magret, sel, poivre, FERMENTS LACTIQUES, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), blanc d'ŒUFS, sel, amidon de maïs modifié, poivre.

VN pour 100 g : Energie 299 kcal 1239 kJ, Matières Grasses 25,6 g dont Acides gras saturés 8,7 g, Glucides 2 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15,2 g, Sel 1,7 g.

Les Truffes Royales Fantaisie Éclats de Fèves de Cacao :

Ingrédients : graisses végétales (coprah, palmiste), sucre, cacao maigre en poudre, LACTOSÉRUM en poudre, éclats de fèves de cacao 6%, cacao en poudre, émulsifiant : lécithines de SOJA. Traces éventuelles de GLUTEN, AMANDES, NOISETTES, ŒUFS et PISTACHES.

VN pour 100 g : Energie 2487 kJ 600 kcal - Matières Grasses 46 dont acides gras saturés 39 - Glucides 39 dont sucres 37 - Protéines 4,5 - Sel 0,12.