

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Les Saveurs Gourmandes

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.

Le Chutney de Figes au poivre de Sarawak :

Ingrédients : Oignons, eau, figes (antioxydant E220, conservateur E202 (SULFITES) 13,5%, sucre, amidon de maïs modifié, vinaigre de vin (SULFITES), sel, poivre de Sarawak 0.13%.

VN pour 100 g : Energie 450 kJ 106 kcal - Matières Grasses 0,4 dont acides gras saturés 0,1 - Glucides 25 dont sucres 20 - Protéines 1,0 - Sel 0,41.

La Terrine de Sanglier aux Fruits Rouges et son Soupçon de Vin Rouge :

Ingrédients : gras de porc, viande de sanglier 20%, viande de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, airelles 4%, vin rouge de Cahors 4%, amidon de maïs modifié, framboises 2%, sel, gélatine, vinaigre de vin, épices, plantes aromatiques, sucre.

Origine viande de porc : France,

Origine viande de sanglier : UE.

VN pour 100 g : Energie 271 kcal 1124 kJ, Matières grasses 22,5 g dont Acides gras saturés 7,9 g, Glucides 3,8 g dont Sucres 0,7 g, Protéines 13,1 g, Sel 1,5 g.

La Terrine de Canard aux Figes Parfumée au Loupiac :

Ingrédients : gras de porc, viande de canard 25%, viande de porc, foie de volaille, foie de porc, blanc d'ŒUF, foie de canard, figes 4% (SULFITES), sel, amidon de maïs modifié, Loupiac 1% (SULFITES), gélatine, épices, ail, sucre.

Origine viande de porc et de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 301 kcal 1248 kJ, Matières Grasses 25,8 g dont Acides gras saturés 8,5 g, Glucides 3,9 g dont Sucres 1,9 g, Protéines 13,4 g, Sel 1,4 g.

La Délicieuse Tartinade de Langoustine à la Mangue :

Ingrédients : pulpe de cabillaud, beurre 14%, ŒUF entier 14%, crème UHT liquide 14%, pulpe de langoustine 10.50%, mangues 8.40%, tomate concentré, sucre, vinaigre balsamique, arôme crustacé (CRUSTACÉS, POISSONS, LACTOSE), Sel, Poivre, Gingembre.

VN pour 100 g : Energie 914,2 kJ / 220,4 kcal ; Matières Grasses 17,8 g dont acides gras saturés 11 g ; Glucides 4,5 g dont sucres 3,8 g ; Protéines 10,3 g ; sel 1,03 g.

Le Sapin Or 4 Chocolats :

Ingrédients : **Chocolat*3** : Enrobage (env. 60%) : sucre, LAIT entier en poudre (16,5%), pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille. Fourrage (env. 40%) : Sucre, huiles et graisses végétales fractionnées (palmier et colza en proportions variables), NOISETTES (8%), poudre de LACTOSÉRUM, poudre de cacao écrémé, lactose, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille. Traces possibles de GLUTEN et de FRUITS À COQUES.

VN pour 100 g : 2346 kJ / 563 kcal / Matières grasses : 35,4g dont acides gras saturés : 17,6g / glucides totaux : 54,3g / glucides simples : 50g / protéines : 4,7g / sel : 0,11g.

Chocolat*1 : Cacao 28% minimum - Enrobage 60% : sucre, LAIT entier en poudre 16,5%, pâte de cacao, beurre de cacao, LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille. Fourrage 40% : sucre, huiles et graisses végétales fractionnées (palme et colza en proportions variables), NOISETTES 8%, LACTOSÉRUM en poudre, cacao en poudre écrémé, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille. Traces possibles de GLUTEN et de FRUITS À COQUES.

VN pour 100 g : 2266 kJ / 542 kcal / Matières grasses : 31,3g dont acides gras saturés : 17,9g / glucides totaux : 58g / glucides simples : 55,6g / protéines : 5,2g / sel : 0,22g.