

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Le Festin du Voyageur

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 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.

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.

Les Grattons de Canard à l'Échalote Douce Confite :

Ingrédients : viande de canard, graisse de canard, échalote douce confite 10%, sel, pulpe d'ail, oignon, poivre.

Origine viande de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 399 kcal 1652 kJ, Matières Grasses 35,2 g dont Acides gras saturés 11,1 g, Glucides 2,5 g dont Sucres 0,2 g, Protéines 18,1 g, Sel 1,8 g.

Le Mijotée de Canard Sauce Foie Gras et Jus de Truffes Brumale :

Ingrédients : manchons de canard précuits 50% (manchons de canard, sel, graisse de canard), sauce (eau, crème (LAIT), vin blanc (SULFITES), échalotes, foie gras de canard 4.9%, amidon de maïs modifié, jus de truffes Brumale (tuber brumale)1.5%, sucre, sel, plantes aromatiques, extrait de volaille, bouillon de légumes (légumes et jus de cuisson de légumes (carotte, poireau, oignon, ail), extrait de vin blanc, sel, huile de tournesol, extrait d'épices), poivre).
Origine viande de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 791 kJ 191 kcal - Matières Grasses 15,9 dont acides gras saturés 5,5 - Glucides 3,3 dont sucres 2 - Protéines 10 - Sel 1,5.

Biscuit moelleux "Pur Citron" & Thé Vert Matcha :

Ingrédients : farine (BLÉ), beurre (LAIT), ŒUFS, sucre, pâte aromatique de citron 5%, glucose, sorbitol, zeste de citron 1,5%, thé vert matcha 0,70%.

VN pour 100 g : Energie 1823 kJ 436 kcal - Matières Grasses 22,75 dont acides gras saturés 18,2 - Glucides 51,6 dont sucres 23 - Protéines 4,2 - Sel 0.

Langues de Chat au chocolat, cornet fruité sésame orange :

Ingrédients : sucre, beurre de cacao, masse de cacao, poudre de lait entier, sésame 2,9%, cubes d'orange 1,76% (écorce d'orange, sucre, DEXTROSE de maïs, sirop de fructose, conservateur : E202, E223, acidifiant : acide citrique), NOISETTE 1,2%, arôme naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de soja.

VN pour 100 g : Energie 2362 kJ / 568 kcal ; Matières Grasses 40,3 g dont acides gras saturés 23 g; Glucides 40,4 g dont sucres 37,4 g; Protéines 7,8 g; sel 0,102 g.