

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Les Perles du Sud-Ouest

Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest :

Ingrédients : lobe de foie gras de canard, Porto, sel, poivre, sucre.

VN pour 100 g : Energie 543 kcal 2247 kJ, Matières grasses 55,6 g dont Acides gras saturés 20,3 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 1,1 g, Protéines 8,0 g, Sel 1,25 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 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.

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

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.

Lanques de Chat Chocolat lait et noir aux Graines de Sésame, Cube 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.