

## Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

[Retour aux Sources](#)

### **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.

### **"Le Merveilleux" Pâté Rustique au Foie de Canard, Magret de Canard et Jus de Truffes :**

**Ingrédients** : gras de porc, foie gras de canard 20%, magret de canard 20%, viande de canard, œufs entiers, foie de volaille, sel, jus de truffes noires du Périgord 3%, gélatine, poivre, aromates, sucre, épices. Viande de Canard origine France.

**VN pour 100 g** : Energie 356 kcal /1470 kJ, Matières grasses 33,9 g dont Acides gras saturés 12,4 g, Glucides 0,9 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 11,7 g, Sel 1,5 g.

### **La Délicieuse Tartinade de Langoustine à la Manque :**

**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 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.

### **La Recette de Louise - Assortiment de Dragées:**

**Ingrédients :** chocolat noir (43%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (SOJA)), sucre, chocolat au LAIT (11,3%) (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiant : lécithine (SOJA) extrait de paprika, arôme naturel de vanille), caramel au beurre salé (10,3%) (sucre, CREME entière, BEURRE (8%), poudre de LAIT demi-écrémé, sel (0,9%)), AMANDE (10,2%), NOISETTE (5,2%), arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorants : E100, E120, E133, agents d'enrobage : gomme arabique, gomme laque, cire de carnauba, cire d'abeille.

**VN pour 100 g :** Energie 2285 kJ 549 kcal - Matières Grasses 36 dont acides gras saturés 17 - Glucides 46 dont sucres 44 - Protéines 7,6 - Sel 0,14.

### **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.