

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Souvenirs du Sud-Ouest

Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Cuit au Torchon en Gelée de Sauternes :

Ingrédients : foie gras de canard entier 80% (foie gras de canard, sel, Porto, sucre, poivre, conservateur : nitrite de sodium). Bouillon de cuisson en gelée 20% [eau, Sauternes 3,9%, Monbazillac 3,9%, gélatine de porc, fond de volaille (carcasses de volaille, eau, carotte, oignon, poivre noir, girofle, thym), sel, purée de tomate, extrait d'oignon, extrait de carotte, thym]. Contient des SULFITES. Pourcentages à la mise en œuvre exprimés sur le poids net total.

VN pour 100 g : Energie 478 Kcal / 1973 KJ ; Matières grasses 48 dont acides gras saturés 22 ; Glucides 1,9 dont Sucres 1,1 ; Protéines 6,9 ; Sel 1,2.

Le Confit d'Émincés d'Oignons au Monbazillac :

Ingrédients : oignons 78%, Monbazillac 10% (SULFITES), huile de tournesol, vin blanc (SULFITES), sucre, vinaigre balsamique (SULFITES), sel, cannelle, poivre.

VN pour 100 g : Energie 120 kcal 499 kJ Matières grasses 6,7 g dont Acides gras saturés 0,7 g, Glucides 13,2 g dont Sucres 10,7 g, Protéines 1,1 g, Sel 0,22 g.

Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras) :

Ingrédients : rillettes 77% (viande de canard confite, viande de porc, graisse de canard, sel, poivre, muscade), bloc de foie gras de canard 23% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre).
Origine viande de porc et de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 441 kcal 1820 kJ, Matières Grasses 42,2 g dont Acides gras saturés 15,1 g, Glucides <0,1 g dont Sucres <0,1 g Protéines 14,3 g, Sel 1,6 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.

L'Enveloppe de Noël - Réglette 6 chocolats :

Ingrédients : sucre, masse de cacao, beurre de cacao, CRÈME, poudre de LAIT entier, NOISETTE, framboise, sirop de glucose, chocolat LAIT caramel, huile de tournesol, eau, LAIT écrémé en poudre, sucre caramélisé, arôme naturel de vanille, sel, épices, protéines de LAIT, biscuit (farine de BLE, sucre, farine de malt de BLÉ, poudre à lever, sel, arôme naturel de vanille, émulsifiant : lecithine de tournesol), émulsifiant: lécithine de SOJA, gélifiant: pectine, carraghénane, acidifiant: acide citrique. Fabriqué dans un atelier utilisant des FRUITS À COQUES (NOISETTES, AMANDES, NOIX), ARACHIDES, SÉSAME, produits issus du BLÉ (GLUTEN), du SOJA, produits LAITIERS.

VN pour 100 g : Energie 2152 kJ 517 kcal - Matières Grasses 35,3 dont acides gras saturés 18,8 - Glucides 41,3 dont sucres 38,7 - Protéines 5,94 - Sel 0,212.