

## Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

L'Abondance

### **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 Pain d'Épices Spécial Toast à la Fleur de Sel :**

**Ingrédients :** sirop de sucre inverti, farine de seigle (GLUTEN), miel 20%, ŒUFS entiers, farine de froment (gluten), jaunes d'ŒUFS, fleur de sel 0,6%, épices 0,5% (cannelle, anis), poudre à lever (carbonate acide de sodium), sel. Fabriqué dans un atelier qui utilise du LAIT et des FRUITS À COQUE.

**VN pour 100 g :** Energie : 323 kcal 1 371 kJ, Matières grasses : 2,7 g dont Acides gras saturés 0,3 g, Glucides 70,0 g dont Sucres 47,0 g, Protéines 4,5 g - Sel : 1,1 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 Rustique de Canard au Foie de Canard (10% foie gras) :**

**Ingrédients :** viande de canard 44%, bouillon (eau, arômes, ail pulpe, aromates), graisse de canard, foie gras de canard 10%, foie de volaille, amidon de maïs modifié, sel, gélatine, poivre. Origine viande de canard : France.

**VN pour 100 g :** Energie 343 kcal 1418 kJ, Matières grasses 31,0 g dont Acides gras saturés 10,7 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 0,7 g, Protéines 13,5 g, Sel 1,4 g.

### **La Terrine de Chevreuil à la Fine Champagne :**

**Ingrédients :** viande de porc, gras de porc, viande de chevreuil 20%, foie de poulet, échalotes, blanc d'ŒUF, amidon de maïs modifié, Fine champagne 2%, sel, gélatine, sucre, ail, épices

**VN pour 100 g :** Energie 1137 kJ 274 kcal - Matières Grasses 23 dont acides gras saturés 8,0 - Glucides 4,1 dont sucres 0,7 - Protéines 14 - Sel 1,5.

### **La Terrine de Canard aux Champignons des Bois :**

**Ingrédients :** gras de porc, viande de porc, viande de canard 20%, foie de poulet, foie de porc, blanc d'ŒUF, champignons des bois 4.6%, sel, amidon de maïs modifié, vin rouge (SULFITES), gélatine, pulpe d'ail, épices, plantes aromatiques, sucre.  
Origine viande de porc et de canard : France.

**VN pour 100 g :** Energie 1213 kJ / 293 kcal ; Matières Grasses 25,6 g dont acides gras saturés 8,4 g ; Glucides 1,6 g dont sucres 0,2 g ; Protéines 14 g ; sel 1,4 g

### **La Terrine de Volaille aux Orties :**

**Ingrédients :** viande de poulet 45%, peau de volaille, foie de volaille, foie de canard, blanc d'ŒUF, sel, amidon de maïs modifié, orties 0.46%, pulpe d'ail, aromates, épices, sucre.  
Origine viande de poulet : France.

**VN pour 100 g :** Energie 850 kJ 205 kcal - Matières Grasses 15,4 dont acides gras saturés 5,3 - Glucides 0,7 dont sucres 0,3 - Protéines 15,7 - Sel 1,4.

### **La Petite Volaille Cuisinée à la Sauce Forestière :**

**Ingrédients :** morceaux de cuisses de poules assaisonnés 50% (hauts de cuisses de poules, sel), sauce (eau, crème (LAIT), amidon de maïs modifié, garniture forestière 3% (bolets jaunes, pleurotes, LACTAIRES, volvaires, pholiotes) extrait de volaille, sel, bouillon de légumes (légumes et jus de cuisson de légumes (carotte, poireau, oignon, ail), extrait de vin blanc (SULFITES), sel, huile de tournesol, extrait d'épices), plantes aromatiques, épices).  
Origine viande de volaille : France.

**VN pour 100 g :** Energie 423 kJ 101 kcal - Matières Grasses 4,2 dont acides gras saturés 5,5 - Glucides 5 dont sucres 1 - Protéines 10,6 - Sel 1.

### **La Confiture Oranges Confites et Figes aux Noix du Sud-Ouest :**

**Ingrédients :** figue 25%, orange 23%, brisure de NOIX 2%, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, purée de pomme 5%, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron.

**VN pour 100 g :** Energie 1008 kJ 237 kcal - Matières Grasses 0,1 dont acides gras saturés 0,02 - Glucides 57,8 dont sucres 52,4 - Protéines 0,5 - Sel 0,024.

### **Le Sablé au Beurre, au Citron et aux Graines de Lin :**

**Ingrédients :** farine de BLÉ T65, BEURRE 19%, sucre de canne FT, flocons d'AVOINE, graines de LIN 2,4%, citron jaune déshydraté 1,9%, ŒUF entier, graines de SÉSAME, huile essentielle de citron 0,7%, poudre à lever (bicarbonate d'ammonium), sel fin de Guérande. \* Ingrédients issus de l'agriculture biologique. Traces possibles de FRUITS À COQUE. Sans conservateurs, sans arômes artificiels, sans colorants artificiels.

**VN pour 100 g :** Energie 2025 kJ 483 kcal - Matières Grasses 21 dont acides gras saturés 12 - Glucides 62 dont sucres 22 - Protéines 10 - Sel 0,99.

### **Les Truffes fantaisies aux éclats de fèves de cacao :**

**Ingrédients :** matières grasses végétales (coprah, palmiste), sucre, cacao maigre en poudre, LACTOSÉRUM en poudre, éclats de fèves de cacao 6%, cacao en poudre, émulsifiant : lécithines de SOJA. Traces éventuelles d'AMANDES, NOISETTES, PISTACHES, ŒUF et GLUTEN.

**VN pour 100 g :** Energie 2489 kJ 600 kcal, Matières grasses 46,2 g dont acides gras saturés 38,7 g, Glucides 38,6 g dont sucres 36,7 g, Protéines 4,6 g, Sel 0,1 g.