

## **Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles**

Votre Coffret « Le Sud-Ouest Gourmand »

### **Les 2 Blocs 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 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.

### **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 Foie de Volaille au Jus de Truffes Noires du Périgord :**

**Ingrédients :** foie de volaille 50%, graisse de canard, eau, ŒUFS ENTIERS, jus de truffes noires du Périgord 3%, sel, amidon de maïs transformé, protéines de LAIT, sucre, poivre, épices, conservateur : nitrite de sodium.

**VN pour 100 g :** Energie 351 kcal 1449 kJ, Matières Grasses 33,8 g dont Acides gras saturés 11,2 g, Glucides 1,8 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 10 g, Sel 1,4 g.

### **Les Rillettes Pur Oie :**

**Ingrédients :** viande d'oie, graisse d'oie, sel, poivre, muscade.  
Origine viande : UE.

**VN pour 100 g :** Energie 390 kcal 1618 kJ, Matières Grasses 35,3 g, dont Acides gras saturés 11,5 g, Glucides 0,3 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 17,7 g, Sel 1,5 g.

## **La Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais :**

**Ingrédients** : viande de porc (origine France), gras de porc, foie de porc, tomme du sarladais (LAIT cru, FERMENTS LACTIQUES, présure, sel, conservateur: lisosyme) 5,2%, jambon du Périgord (jambon de porc, sel, DEXTROSE, baies de genièvre, conservateur : nitrate de potassium) 4,3%, blanc d'ŒUFS, sel, amidon maïs modifié, gélatine, Armagnac (SUFITES), poivre. Jambon issu de porcs élevés et préparés en Périgord.

**VN pour 100 g** : Energie 1301 kJ 314 kcal, Matières Grasses 27,8 dont acides gras saturés 10,2, Glucides 1,6 dont sucres 0,1, Protéines 14,4, Sel 1,7.