

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis « Privilège »

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

Ingrédients : foie gras de canard entier 80% (foie gras de canard, sel, Porto (SULFITES), sucre, poivre, conservateur : nitrite de sodium). Bouillon de cuisson en gelée 20% [eau, Sauternes 3,9% (SULFITES), Monbazillac 3,9% (SULFITES), 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].

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 Bloc de Foie Gras d'oie :

Ingrédients : foie gras d'oie, eau, sel, Porto (SULFITES), poivre, sucre.

VN pour 100 g : Energie 400 kcal 1661 kJ, Matières grasses 40,2 g dont Acides gras saturés 14,8 g, Glucides 2,7 g dont Sucres 1,6 g, Protéines 6,8, Sel 1,3 g.

Le Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest :

Ingrédients : foie gras de canard, eau, sel, Armagnac (SULFITES), poivre, sucre.
Origine : IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest.

VN pour 100 g : Energie 471 kcal 1948 kJ, Matières grasses 48,8 g dont Acides gras saturés 18,0, Glucides 2 g dont Sucres 1,5g, Protéines 5,6 g, Sel 1,3g.

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.

Les Flûteaux de Jambon Fourrés au Foie de Canard en Gelée :

Ingrédients : 2 flûteaux de jambon fourrés au foie de canard 80% [jambon de porc cuit supérieur découenné dégraissé 46% (jambon de porc, eau, sel, dextrose, arômes, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : érythorbate de sodium), foie gras de canard 21%, foie maigre de canard, graisse de canard, eau, foie de poulet, sel, Armagnac (SULFITES), poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium], gelée d'enrobage 20% (eau, gélatine de porc, Armagnac, sel).
Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 262 kcal 1084 kJ, Matières Grasses 23,0 g dont Acides gras saturés 9,4 g, Glucides 0,9 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 12,0 g, Sel 0,82 g.

Les Rillettes Pur Canard :

Ingrédients : viande de canard, graisse de canard, sel, poivre.
Origine viande de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 422 kcal 1761 kJ, Matières Grasses 39,1 g dont Acides gras saturés 12,7 g, Glucides 0 g dont Sucres 0 g, Protéines 17,6 g, Sel 1,9 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.

Les 2 Terrines de Chevreuil à la Fine Champagne :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, viande de chevreuil 20%, foie de poulet, échalotes, blanc d'ŒUFS, amidon de maïs modifié, Fine champagne 2% (SULFITES), 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.

Le Pâté de Caille au Muscat de Beaumes de Venise :

Ingrédients : gras de porc, caille 20% (viande séparée mécaniquement), viande de porc, foie de volaille, échalotes, blanc d'ŒUFS, amidon de maïs modifié, Muscat de Beaumes de Venise 2% (SULFITES), vin blanc (SULFITES), sel, gélatine, sucre, ail, épices.
Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 251 kcal 1044 kJ, Matières Grasses 21 g dont Acides gras saturés 8 g, Glucides 3 g dont Sucres 2 g, Protéines 13 g, Sel 1,6 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: lisozyme) 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 (SULFITES), 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.

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.

Les Rillettes Pur Canard :

Ingrédients : viande de canard, graisse de canard, sel, poivre.
Origine viande de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 422 kcal 1761 kJ, Matières Grasses 39,1 g dont Acides gras saturés 12,7 g Glucides 0 g dont Sucres 0 g, Protéines 17,6 g, Sel 1,9 g.

La Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord :

Ingrédients : gras de porc, viande de porc, foie de porc, blanc d'ŒUFS, jus de truffes noires du Périgord 3%, amidon de maïs modifié, sel, Armagnac (SULFITES), gélatine, poivre, sucre.
Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 324 kcal 1345 kJ, Matières Grasses 29 g dont Acides gras saturés 11 g, Glucides 1 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15 g, Sel 1,7 g.