

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis "Tendance Gourmande"

Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Recette à l'Ancienne :

Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre blanc, sucre, poivre noir, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique.

Origine : IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest.

VN pour 100 g : Energie 2247 kJ / 543 kcal ; Matières Grasses 55,6 g dont acides gras saturés 20,3 g ; Glucides 2,4 g dont sucres 1,1 g ; Protéines 8,0 g ; sel 1,3 g.

Le Chutney de Figs au Poivre de Sarawak :

Ingrédients : oignons, eau, figues (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 Truffes Royales Fantaisie Éclats aux Brisures de Crêpes Dentelles :

Ingrédients : graisses végétales (coprah, palmiste), sucre, cacao maigre en poudre, LACTOSERUM en poudre, brisures de crêpe dentelle 5% (farine de BLE, sucre, beurre pâtissier, LAIT ECREME en poudre, malt d'ORGE, sel), cacao en poudre, émulsifiant : lécithines de soja. Traces éventuelles d'AMANDES, NOISETTES, OEUFS et PISTACHES.

VN pour 100 g : Energie 2455 kJ 591 kcal - Matières Grasses 44 dont acides gras saturés 37 - Glucides 43 dont sucres 39 - Protéines 4,2 - Sel 0,17.