

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis "Naturellement Terroir I"

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 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 Tartinade de Tomates au Chèvre et Basilic BIO :

Ingrédients : eau, huile de colza, tomates séchées (tomates, sel), FROMAGE de chèvre, concentré de tomates, carottes, basilic, sucre de canne, épices et aromates, arôme naturel de basilic. Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique. Traces possibles de CRUSTACES, FRUITS A COQUE, MOLLUSQUES, MOUTARDE, OEUF, POISSON, SESAME.

VN pour 100 g : 1115 kJ / 267 kcal - Matières Grasses 20,7 g dont acides gras saturés 3,2 g; Glucides 16,2 g dont sucres 12,8 g; Protéines 5,1 g; Sel 1,2 g.

Les Raviolis aux Girolles Persillées Sauce au Foie Gras :

Ingrédients : raviolis : pâte : semoule de BLE dur de qualité supérieure, eau, ŒUFS frais. Farce 50% : girolles 7,5%, champignons de Paris, fromage frais (LAIT), chapelure (BLE), ricotta (LAIT), huile de tournesol, flocons de pomme de terre (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices), persil 2,5%, sel, beurre (LAIT), fibre de BLE, arôme naturel de champignon avec autres arômes naturels, ail, poivre. Sauce : eau, crème (LAIT), échalotes, foie gras de canard 5%, sucre, sel, extrait de volaille, extrait de légumes (extrait de vin blanc (SULFITES), sel, huile de tournesol, extrait d'épices), plantes aromatiques, poivre. Peut contenir des traces de SOJA, SESAME et de FRUITS A COQUE.

VN pour 100 g : Energie 469 kJ / 112 kcal ; Matières Grasses 6,5 g dont acides gras saturés 3 g ; Glucides 10,9 g dont sucres 1,5 g ; Protéines 2,4 g ; sel 0,8 g.

Les « French Folie » Mini cœurs Chocolat Bleus, Blancs Rouges :

Ingrédients : chocolat à 70 % de cacao (65 %) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (SOJA), arôme), sucre, épaississant : gomme arabique, amidon de riz, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorants : E129*, E124*, E132, E120, E110*, agents d'enrobage : cire de carnauba, cire d'abeille.

VN pour 100 g : Energie 479 kJ / 2012 kcal ; Matières Grasses 15 g dont acides gras saturés 8,1 g ; Glucides 75 g dont sucres 54 g ; Protéines 6,1 g ; sel < 0,01 g.