

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis "Le Trésor du Sud-Ouest"

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.

"Le Merveilleux" Pâté Rustique au Foie de Canard, Magret de Canard et Jus de Truffes :

Ingrédients : gras de porc, foie gras de canard 20%, magret de canard 20%, viande de canard, ŒUFS ENTIERS, foie de volaille, sel, jus de truffes noires du Périgord 3%, gélatine, poivre, aromates, sucre, épices.

Origine viande de Canard : France.

VN pour 100 g : Energie 356 kcal /1470 kJ, Matières grasses 33,9 g dont Acides gras saturés 12,4 g, Glucides 0,9 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 11,7 g, Sel 1,5 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.

Le Coq au Vin de Cahors Mijoté aux Cèpes :

Ingrédients : morceaux de poule 51% (pilons, hauts de cuisses), sauce 43% (eau, vin de Cahors AOC 14%, vin rouge (SULFITES), farine de BLE, amidon de maïs transformé, concentré de tomates, sang de porc, sel, extraits de volaille, arômes, plantes aromatiques, épices), cèpes 5%, sel.

Origine de la viande : France.

VN pour 100 g : Energie 151 kcal 631 kJ, Matières Grasses 9 g dont Acides gras saturés 2,7 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 15,1 g, Sel 1,5 g.

Les Orangettes Confites enrobées de Chocolat Noir et saupoudrées de Poudre de Cacao :

Ingrédients : chocolat noir (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA (E322), arôme : vanille naturelle), lamelles d'écorces d'oranges confites, poudre de cacao.

VN pour 100 g : Energie 1956kJ / 469 kcal ; Matières Grasses 24,7 g dont acides gras saturés 15,1 g ; Glucides 57,9 g dont sucres 48,2 g ; Protéines 4,2 g ; sel 0 g.

Les Truffettes Parfum Macaron Framboise :

Ingrédients : graisses végétales (cophrah, palmiste), sucre, cacao maigre en poudre, LACTOSERUM en poudre, brisure de macaron 5% (sucre, amidon de BLE, farine de BLE, farine d'AMANDES, albumine D'OEUF, arômes naturels, poudre à lever : carbonates de sodium), cacao en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de framboise. Traces éventuelles de NOISETTES et PISTACHES.

VN pour 100 g : 2445 kJ / 589 kcal ; Matières Grasses 44 g dont acides gras saturés 37 g ; Glucides 43 g dont sucres 39 g ; Protéines 4,2 g ; Sel 0,12 g.