

## **Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles**

Votre Colis "Le Savoureux"

### **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 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.

### **Le Sel de Guérande aromatisé aux Cèpes :**

**Ingrédients :** sel de Guérande, cèpes 7%.

**VN pour 100 g :** Energie 25,1 kJ / 6 kcal ; Matières Grasses 0,04 g dont acides gras saturés 0 g; Glucides 1 g dont sucres 0 g; Protéines 0,1 g; sodium 32,2 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% (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 Délice de Homard aux Zestes de Citron et Coriandre :**

**Ingrédients :** poisson (chair de POISSONS BLANCS) 30%, crème (LAIT), beurre (LAIT), ŒUF ENTIER, chair de homard 10%, concentré de tomates, zestes de citron 2%, jus de citron 1%, arôme (POISSON, CRUSTACES, LAIT), sel, coriandre 0,2%, poivre.

**VN pour 100 g :** Energie 238 kcal 984 kJ, Matières grasses 20,6 g dont Acides gras saturés 12,9 g, Glucides 2,5 g dont Sucres 1,7 g, Protéines 10,4 g, Sel 1,2 g.

### **Le Délice de Truite au Magret de Canard Fumé :**

**Ingrédients :** OEUF ENTIER, crème (LAIT), chair de Truite 15,5%, beurre (LAIT), chair de POISSONS blancs, échalotes 7,5%, blanc d'ŒUF, magret de canard fumé 3,9% (magret de canard sel, poivre, ascorbate de sodium, FERMENTS LACTIQUES, conservateur : nitrite de sodium), concentré de tomates, amidon de maïs transformé, arôme (dont POISSON, CRUSTACES, LAIT), plantes aromatiques, sel, poivre, gingembre.

**VN pour 100 g :** Energie 251 kcal 1038 kJ, Matières grasses 21,1 g dont Acides gras saturés 12,3 g, Glucides 4,8 g dont Sucres 1,1 g, Protéines 10,2 g, Sel 0,8 g.

### **Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras) :**

**Ingrédients :** rillettes 77% (viande de canard confite, viande de porc, graisse de canard, sel, poivre, muscade), bloc de foie gras de canard 23% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre).

Origine viande de porc et de canard : France.

**VN pour 100 g :** Energie 441 kcal 1820 kJ, Matières Grasses 42,2 g dont Acides gras saturés 15,1 g, Glucides <0,1 g dont Sucres <0,1 g Protéines 14,3 g, Sel 1,6 g.

### **Cacaotine :**

**Ingrédients :** chocolat noir 55% (pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja), AMANDE 43%, poudre de cacao, traces possibles de NOISETTES et de LAIT.

**VN pour 100 g :** 2325 kJ / 560 kcal ; Matières Grasses 41 g dont acides gras saturés 16 g ; Glucides 30 g dont sucres 28 g ; Protéines 12 g ; Sel 0,01 g.