

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis "Surprises 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 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.

La terrine rustique de canard :

Ingrédients : viande et gras de porc, viande de canard 20%, foie de porc, blanc d'œuf, foie de volaille, foie de canard, vin blanc (SULFITES), amidon de maïs modifié, sel, Armagnac (SULFITES), gélatine, épices, plantes aromatiques, sucre.

Origine viande de porc et de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 317 kcal 1313 kJ, Matières grasses 28,6 g dont Acides gras saturés 9,5 g, Glucides 2,0g dont Sucres 0,2 g, Protéines 13 g, Sel 1,7 g.

La Terrine de Volaille aux Orties :

Ingrédients : viande de poulet 45%, peau de volaille, foie de volaille, foie de canard, blanc d'ŒUF, sel, amidon de maïs modifié, orties 0.46%, pulpe d'ail, aromates, épices, sucre.

Origine de poulet : France.

VN pour 100 g : Energie 850 kJ 205 kcal - Matières Grasses 15,4 dont acides gras saturés 5,3 - Glucides 0,7 dont sucres 0,3 - Protéines 15,7 - Sel 1,4.

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 Confit de canard du Sud-Ouest :

Ingrédients : cuisses de canard 55% (origine Sud-Ouest) confites dans la graisse de canard, sel.

VN pour 100 g : Energie 323 kcal 1340 kJ, Matières grasses 25,8 g dont Acides gras saturés 8,5 g, Glucides <0,5 g dont sucres <0,1 g, Protéines 22,2 g, Sel 1,5 g.

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 BLÉ, 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.