

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis "L'Écrin de Noël"

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 Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest cuit au Torchon en Gelée :

Ingrédients : foie gras de canard entier 80% (foie gras de canard, sel, Porto, sucre, poivre, conservateur : nitrite de sodium). Bouillon de cuisson en gelée 20% [eau, Sauternes 3,9% (SULFITES), Monbazillac 3,9% (SULFITES), gélatine de porc, fond de volaille (carcasses de volaille, eau, carotte, oignon, poivre noir, girofle, thym), sel, purée de tomate, extrait d'oignon, extrait de carotte, thym]. Contient des SULFITES.

VN pour 100 g : Energie 478 Kcal / 1973 KJ ; Matières grasses 48 dont acides gras saturés 22 ; Glucides 1,9 dont Sucres 1,1 ; Protéines 6,9 ; Sel 1,2.

Le Pain d'épices Fleur de sel 6 Tranches toast :

Ingrédients : sirop de sucre inverti, farine de seigle (GLUTEN), miel 20%, OEUFS ENTIERS, farine de froment (GLUTEN), jaunes d'OEUFS, fleur de sel 0,6%, épices 0,5% (cannelle, anis), poudre à lever (carbonate acide de sodium), sel. Fabriqué dans un atelier qui utilise du LAIT et des FRUITS A COQUE.

VN pour 100 g : Energie : 323 kcal 1 371 kJ, Matières grasses : 2,7 g dont Acides gras saturés 0,3 g, Glucides 70,0 g dont Sucres 47,0 g, Protéines 4,5 g - Sel : 1,1 g

Le Sel de Guérande aux Brisures de Truffe d'été :

Ingrédients : sel de Guérande, brisures de truffes de St Jean (tuber aestivum) 2%.

VN pour 100 g : Energie 269 kJ / 63,5 kcal ; Matières Grasses 0,2 g dont acides gras saturés 0 g ; Glucides 13,6 g dont sucres 0 g ; Protéines 0,7 g ; sodium 36,75 g.

La Crème Balsamique à la Truffe avec Pipette :

Ingrédients : crème balsamique 39,2ml, arôme Truffe 0,8 ml.

VN pour 100 g : Energie 857 KJ / 157 Kcal ; Matières grasses 0g dont 0g acide gras saturés ; Glucides 25g dont 25g de sucres; fibres 0g ; protéines 0,8g; Sel 0,05g.

Les Tartufinis :

Ingrédients : petite Truffe blanche : chocolat blanc (sucre, LAIT ENTIER en poudre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), NOISETTES (NOISETTES du Piémont, pâte de NOISETTE), sucre. Traces possibles de FRUITS A COQUE. Sans Gluten.

Petite Truffe « dulce » : chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille. Cacao : 52 % minimum), NOISETTES (NOISETTES du Piémont, pâte de NOISETTE), sucre, poudre de cacao. Traces possibles de LAIT et de FRUITS A COQUE. Sans Gluten.

Petite Truffe « Extra dark » : chocolat noir extra 60% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille. Cacao : 52 % minimum), NOISETTES (NOISETTES du Piémont, pâte de NOISETTE), poudre de cacao. Traces possibles de LAIT et de FRUITS A COQUE. Gluten.

Petite Truffe à la pistache : chocolat blanc (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), pistaches 32% (pistache et pâte de pistache), sucre. Traces possibles de FRUITS A COQUE. Sans Gluten.

Petite Truffe « amaretti » : chocolat au LAIT (sucre, beurre de cacao, LAIT ENTIER en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille. Cacao : 32% minimum.), éclats croustillants d'amaretti 20% (sucre, AMANDES d'abricot, blanc d'ŒUF), AMANDES, pâte de NOISETTE, poudre de cacao, sucre, arôme naturel. Traces possibles de FRUITS A COQUE. Sans Gluten.

VN pour 100 g : Energie 2302 kJ 553 kcal - Matières Grasses 35 dont acides gras saturés 15 - Glucides 46 dont sucres 38 - Protéines 11 - Sel 0,13.