

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

SELECTION FOIE GRAS DE PRESTIGE

LE CONFIT D'EMINCES D'OIGNONS AU MONBAZILLAC BX 90G :

Ingrédients : Oignons 78%, Monzabillac 10% (sulfites), huile de Tournesol, vin blanc (sulfites), sucre, vinaigre balsamique (sulfites), sel, cannelle, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 499 kJ, Energie kcal 120 kcal, 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

FG CD ENT ANC ESPELET CUISSON D 200G SO :

Ingrédients :

Foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, piment d'Espelette 0.3%, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique

Origine foie gras de canard : IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy).

A CONSERVER ENTRE 0° ET +4°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 2247 kJ, Energie kcal 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 g, Sel 1.25 g

LE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MC DU SUD OUEST RECETTE A L'ANCIENNE BX LPS 125G :

Ingrédients : Foie gras de canard, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 2247 kJ, Energie kcal 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 g, Sel 1.3 g