

« Le coin des Lots »

LE PATE DE CHEZ NOUS ET SON COEUR AU FOIE DE CANARD (30% DE BLOC DE FOIE GRAS) BTE RDE 65G :

Ingrédients : Viande de porc, bloc de foie gras de canard 30% (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre), gras de porc, foie de volaille, blanc d'œuf, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique. Viande de porc origine : France.

Valeurs Nutritionnelles Pour 100 g : valeur énergétique 348 kcal, 1446 kJ, matières grasses 33.1 g, dont acides gras saturés 10.8 g, glucides 1.6 g, dont sucres .1 g, protéines 11.1 g, sel 1.5 g

MEDAILLON AU FOIE DE CANARD ET AUX CHAMPIGNONS 20% FOIE GRAS DE CANARD BOITE 100G :

Ingrédients : Farce charcutière 55% (gras de porc, viande de porc, foie de volaille, blanc d'œuf, trompettes de la mort 4%, sel, amidon de maïs modifié, Porto, Armagnac, gélatine, poivre, sucre), foie gras de canard 20%, foie de poulet, eau, graisse de canard, œuf entier, gélatine, Armagnac, sel, poivre, sucre. Viande de Porc origine : France.

Valeurs Nutritionnelles Pour 100 g : valeur énergétique 347 kcal, ENERGY 1431 kcal, matières grasses 32.9 g, dont acides gras saturés 12.1 g, glucides 1.8 g, dont sucres .5 g, protéines 10.8 g, sel 1.4 g

LE MEDAILLON AU CHEVREUIL ET AU FOIE DE CANARD 20% DE FOIE GRAS DE CANARD BOITE 100G :

Ingrédients : viande de chevreuil 20%, foie gras de canard 20%, gras de porc, foie de canard, viande de porc, foie de porc, graisse de canard, eau, œuf entier, blanc d'œuf, vin blanc, amidon de maïs modifié, sel, gélatine, Armagnac, poivre, échalote, sucre, épices. Viande de Porc origine : France.

Valeurs Nutritionnelles Pour 100 g : valeur énergétique 297 kcal, ENERGY 1230 kcal, matières grasses 26.4 g, dont acides gras saturés 9.9 g, glucides 2.4 g, dont sucres .4 g, protéines 12.6 g, sel 1.4 g

VALETTE Foie Gras
46300 GOURDON - France - www.valette.com
A consommer de préférence avant la date figurant sur le conditionnement.
A conserver à température ambiante dans un endroit frais et sec.