

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

COLIS : DÉLICES ET GOURMANDISES

LES RILLETES DE POULET À L'ESTRAGON 65G :

Ingrédients : viande et peau de poulet 64%, graisse de canard, oignon pré-frit (oignon, huile de tournesol), sel, estragon 0,5%, poivre, thym, laurier. Viande et peau de poulet origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1459 kJ, Energie kcal 353 kcal, Matières grasses 33 g, dont acides gras saturés 11 g, Glucides 1.8 g, dont sucres 0.7 g, Protéines 11 g, Sel 1.2 g

LES 2 TERRINES DE CANARD AUX FIGUES PARFUMEE AU LOUPIAC BOITE 65 G :

Ingrédients : Gras de porc, viande de canard 21%, viande de porc, foie de volaille, foie de porc, blanc D'OEUF, figues 4% (SULFITES), sel, amidon de maïs modifié, Loupiac 1% (SULFITES), gélatine, épices, ail, sucre. Viandes de Porc et de Canard origine : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1248 kJ, Energie kcal 301 kcal, Matières grasses 25.8 g, dont acides gras saturés 8.5 g, Glucides 3.9 g, dont sucres 1.9 g, Protéines 13.4 g, Sel 1.4 g

LA TERRINE DE CANARD AU CONFIT D'OIGNON 65G :

Ingrédients : viande de canard 19,3%, viande de porc, foie de porc, gorge de porc, confit d'oignons 9,7% (oignon, sucre, vin blanc (SULFITES)), OEUF, eau, amidon de maïs modifié, gélatine, sel, poivre. Viandes de canard et de porc : Origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1141 kJ, Energie kcal 274 kcal, Matières grasses 19 g, dont acides gras saturés 5.9 g, Glucides 7.4 g, dont sucres 6.3 g, Protéines 15 g, Sel 1.4 g

LA TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT 65G :

Ingrédients : viande de canard 29%, gorge de porc, viande de porc, foie de volaille, OEUF, oignon pré-frit (oignon, huile de tournesol), amidon de maïs modifié, poivre vert 2,7%, Armagnac (SULFITES), sel, fond brun de veau (semoule de riz, arômes naturels, sel, sucre brun, graisse de bœuf et viande de veau, tomate et extrait de carotte), poivre, thym, laurier. Viandes de canard et de porc origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1148 kJ, Energie kcal 277 kcal, Matières grasses 24 g, dont acides gras saturés 6.8 g, Glucides 1.8 g, dont sucres 0 g, Protéines 12 g, Sel 1.5 g

LA TERRINE DE MON TERROIR - LE CASSE CROÛTE DU VIGNERON AU PECHARMANT 65G :

Ingrédients : viande de porc 33.2%, gorge de porc 29.9%, foie de porc 15.2%, Pécharmant 5,7% (SULFITES), oignon pré-frit (oignon, huile de tournesol), OEUE, sel, gélatine, amidon de maïs modifié, poivre.

Viandes origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1057 kJ, Energie kcal 255 kcal, Matières grasses 21 g, dont acides gras saturés 7.2 g, Glucides 0.8 g, dont sucres 0.5 g, Protéines 14 g, Sel 1.2 g

LA TERRINE DU POTAGER AUX 2 VOLAILLES ET LÉGUMES DUN POTAGER 65G :

Ingrédients : viande de canard 21%, viande de poule 21%, peau de volaille, légumes du potager 14% (oignon pré-frit, carotte, poireau, ail, persil), foie de volaille, OEUE, amidon de maïs modifié, sel, gélatine bovine, poivre. Viande de canard et de poule origine : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 470 kJ, Energie kcal 112 kcal, Matières grasses 5.9 g, dont acides gras saturés 2.5 g, Glucides 1.7 g, dont sucres 0.6 g, Protéines 13 g, Sel 1.31 g

LA TERRINE DE CAMPAGNE À LA TRUFFE D'ÉTÉ DE LA St JEAN 3% 65 G :

Ingrédients : Gorge de porc, viande de porc, foie de porc, OEUE, brisures de truffes de la Saint-Jean (Tuber Aestivum) 3%, amidon de maïs modifié, sel, armagnac (SULFITES), gélatine, poivre, acti'truf (farine de sarrasin, truffe blanche d'été (Tuber Aestivum), arôme de truffe blanche). Viandes de porc : origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1059 kJ, Energie kcal 255 kcal, Matières grasses 20 g, dont acides gras saturés 6.6 g, Glucides 0.9 g, dont sucres 0.6 g, Protéines 16 g, Sel 1.6 g

LE PÂTÉ DE CAILLES AU MUSCAT BEAUMES DE VENISE 65G :

Ingrédients : Gras de porc, caille 20% (viande séparée mécaniquement), viande de porc, foie de volaille, échalotes, blanc D'OEUE, amidon de maïs modifié, Muscat de Beaumes de Venise 2% (SULFITES), vin blanc (SULFITES), sel, gélatine, sucre, ail, épices. Viande de porc origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1044 kJ, Energie kcal 251 kcal, Matières grasses 21 g, dont acides gras saturés 8 g, Glucides 3 g, dont sucres 2 g, Protéines 13 g, Sel 1.6 g

LES VÉRITABLES GRILLONS DU PERIGORD BOITE 1/12 RDE OF 65G :

Ingrédients : Viande de canard, viande de porc, gras de porc, graisse de canard, sel, poivre, ail.
Viande de canard et de porc origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1724 kJ, Energie kcal 415 kcal, Matières grasses 38.9 g, dont acides gras saturés 12 g, Glucides 0.3 g, dont sucres 0.3 g, Protéines 16 g, Sel 2.1 g

LES 2 PÂTÉS CAMPAGNARD AU PIMENT DU SUD OUEST 65G :

Ingrédients : Viande de porc, gras de porc, foie de porc, OEUF, sel, amidon de maïs modifié, gélatine, vin blanc (SULFITES), Armagnac (SULFITES), épices, oignon, échalote, ail, sucre, piment d'Espelette 0.05%. Viande de porc origine France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1345 kJ, Energie kcal 324 kcal, Matières grasses 29 g, dont acides gras saturés 11 g, Glucides 1 g, dont sucres 0.1 g, Protéines 15 g, Sel 1.7 g

LA TERRINE DE SANGLIER AUX FRUITS ROUGES ET SON SOUPCON DE MALBEC 65G :

Ingrédients : Gras de porc, viande de sanglier 20%, viande de porc, foie de porc, blanc D'OEUF, airelles 4%, vin rouge de Cahors 4% (SULFITES), amidon de maïs modifié, framboises 2%, sel, gélatine, vinaigre de vin (SULFITES), épices, plantes aromatiques, sucre. Viande de Porc origine : France – Viande de Sanglier origine : UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1124 kJ, Energie kcal 271 kcal, Matières grasses 22.5 g, dont acides gras saturés 7.9 g, Glucides 3.8 g, dont sucres 0.7 g, Protéines 13.1 g, Sel 1.5 g

LA TERRINE AU JAMBON DU PÉRIGORD ET TOMME DU SARLADAIS 65G :

Ingrédients : Viande de porc (origine France), gras de porc, foie de porc, Tomme du sarladais 5,2% (LAIT cru, FERMENTS LACTIQUES, présure, sel, conservateur : lysozyme), jambon du Périgord 4,3% (jambon de porc, sel, dextrose, baies de genièvre, conservateur : nitrate de potassium), blanc D'OEUF, sel, amidon maïs modifié, gélatine, Armagnac (SULFITES), poivre. Jambon issu de porcs élevés et préparés en Périgord.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1301 kJ, Energie kcal 314 kcal, Matières grasses 27.8 g, dont acides gras saturés 10.2 g, Glucides 1.6 g, dont sucres 0.1 g, Protéines 14.4 g, Sel 1.7 g

LA TERRINE DE VOLAILLE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE 65G :

Ingrédients : Viande de poule 43,2%, peau de volaille, foie de volaille, MOUTARDE à l'ancienne, 6% (eau, vinaigre, graines de MOUTARDE, téguments de graines de MOUTARDE, sel, acidifiant : acide citrique, arômes, antioxydant : DISULFITE de potassium (SULFITES), curcuma), OEUF, échalote, eau, amidon de maïs modifié, gélatine bovine, sel, ail, poivre, estragon, persil. Viande de poule origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 443 kJ, Energie kcal 105 kcal, Matières grasses 4.2 g, dont acides gras saturés 1 g, Glucides 1.6 g, dont sucres 0 g, Protéines 15 g, Sel 1.3 g

+ TARTINEUR CEVENNES :