

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Le Colis « 20 entrées découvertes de nos régions »

Le Plaisir au Foie de canard aux Pommes Granny et Spéculoos (20% de Foie Gras) :

Ingrédients : Foie de Volaille, foie gras de canard 20%, graisse de canard, eau, ŒUF ENTIER, pommes 6,7%, sel, gélatine de volaille, spéculoos 0,96% (farine de BLÉ, sucre, huile de palme, huile de colza, sirop de sucre candi, poudre à lever (carbonate acide de sodium) farine de SOJA, sel, cannelle), amidon de MAÏS modifié, épices, sucre, conservateur : nitrite de sodium.

VN pour 100 g : Energie 312,10 kcal 1290 kJ, Matières grasses 29,1 g dont Acides gras saturés 10,5 g, Glucides 3,4 g dont Sucres 1,7 g, Protéines 9,1 g, Sel 1,3 g.

Le Plaisir au foie d'oie à la Figue et Vin Doux Blanc du Périgord (20% de Foie Gras) :

Ingrédients : mousse au foie d'oie et à la figue : Foie de volaille, foie gras d'oie 20%, graisse d'oie, eau, ŒUF entier, dés de figues 5% (figues sèches, farine de RIZ), Vin blanc doux du Périgord 3%, sel, gélatine, sucre, poivre, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : nitrite de sodium.

VN pour 100 g : Energie 292 kcal 1206 kJ, Matières grasses 26,3 g dont Acides gras saturés 8,4 g, Glucides 3,7 g dont Sucres 3,0 g, Protéines 9,7 g, Sel 1,4 g.

La Terrine au Foie de Canard et au Piment d'Espelette :

Ingrédients : farce charcutière 51% (viande de porc, gras de porc, foie de porc, poivron rouge, blanc d'ŒUF, sel, amidon de MAÏS modifié, gélatine, pulpe d'ail, poivre, piment d'Espelette 0.1%), foie gras de canard 20%, foie de canard, eau, graisse de canard, ŒUF entier, gélatine, Armagnac, sel, poivre, sucre.
Origine Porc : France.

VN pour 100 g : Energie 335 kcal 1383 kJ, Matières Grasses 31,4 g dont Acides gras saturés 11,6 g, Glucides 1,8 g dont Sucres 0,7 g, Protéines 11,1 g, Sel 1,3 g.

Le Médaillon au Foie de Canard et aux Champignons :

Ingrédients : farce charcutière 56% (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 canard, eau, graisse de canard, ŒUF entier, gélatine, Armagnac, sel, poivre, sucre.
Origine porc : France.

VN pour 100 g : Energie 347 kcal 1431 kJ, Matières Grasses 32,9 g dont Acides gras saturés 12,1 g, Glucides 1,8 g dont Sucres 0,5 g, Protéines 10,8 g, Sel 1,4 g.

Les 2 Terrines de Campagne aux Herbes de Provence :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'OEUF, vin rouge, sel, amidon de MAÏS modifié, gélatine, persil, herbes de Provence 0.65% (thym, basilic), poivre, sucre.

VN pour 100 g : Energie 284 kcal 1178 kJ, Matières grasses 24,5 g dont Acides gras saturés 8,6 g, Glucides 2,2 g dont Sucres 0,2 g, Protéines 13,5 g, Sel 1,5 g.

Les 2 Terrines Campagnardes au Jus de Truffes Noires du Périgord 3% :

Ingrédients : gras de porc, viande de porc, foie de porc, blanc d'OEUF, jus de truffes noires du Périgord 3%, amidon de MAÏS modifié, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre.
Origine Porc : France.

VN pour 100 g : Energie 324 kcal 1345 kJ, 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.

Les 2 Terrines de Sanglier aux Fruits Rouges et son soupçon de Vin Rouge :

Ingrédients : gras de porc, viande de sanglier 20%, viande de porc, foie de porc, blanc d'OEUF, airelles 4%, vin rouge de Cahors 4%, amidon de MAÏS modifié, framboises 2%, sel, gélatine, vinaigre de vin, épices, plantes aromatiques, sucre.
Origine porc : France, sanglier : UE.

VN pour 100 g : Energie 271 kcal 1124 kJ, 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 de Foie de Volaille au jus de Truffes Noires du Périgord :

Ingrédients : foie de volaille 50%, graisse de canard, eau, OEUFS entiers, jus de truffes noires du Périgord 3%, sel, amidon de MAÏS transformé, protéines de LAIT, sucre, poivre, épices, conservateur : nitrite de sodium.

VN pour 100g : Energie 351 kcal 1449 kJ, Matières Grasses 33,8 g dont Acides gras saturés 11,2 g, Glucides 1,8 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 10 g, Sel 1,4 g.

Les 2 Terrines de Volaille à l'Ail des Ours :

Ingrédients : viande de poulet 45%, peau de volaille, foie de volaille, blanc d'OEUF, sel, amidon de MAÏS modifié, ail des ours 0.45%, poivre, pulpe d'ail, sucre.

VN Pour 100g : Energie 210 kcal 872 kJ, Matières Grasses 15,9 g, dont Acides gras saturés 4,7 g, Glucides 1,3 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 15,3 g, Sel 1,57 g.

Les 2 Trésors de Volaille et de Basilic :

Ingrédients : viande de poulet, gras de poulet, foie de poulet, foie de canard, blanc d'OEUF, sel, amidon de MAÏS modifié, basilic 0,5%, poivre, sucre.

VN pour 100 g : Energie 205 kcal 850 kJ, Matières grasses 15,4 g dont Acides gras saturés 5,3 g, Glucides 0,7 g dont Sucres 0,3 g, Protéines 15,7 g, Sel 1,4 g.

Les 2 Pâtés de Caille au Muscat de Beaumes de Venise :

Ingrédients : gras de porc, caille 20% (viande séparée mécaniquement), viande de porc, foie de volaille, échalotes, blanc d'OEUF, amidon de MAÏS modifié, Muscat de Beaumes de Venise 2%, vin blanc, sel, gélatine, sucre, ail, épices.

Origine porc : France.

VN pour 100 g : Energie 251 kcal 1044 kJ, 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 2 Terrines de Canard au Magret fumé :

Ingrédients : viande de porc, foie de porc, gras de porc, viande de canard 15 %, magret de canard fumé 5% (magret, sel, poivre, ferments LACTIQUES, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), blanc d'OEUF, sel, amidon de MAÏS modifié, poivre.

VN pour 100 g : Energie 299 kcal 1239 kJ, Matières Grasses 25,6 g dont Acides gras saturés 8,7 g, Glucides 2 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15,2 g, Sel 1,7 g.