

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Le Colis 20 Terrines « Découverte du Sud-Ouest »

Les Rillettes Pur Canard :

Ingrédients : viande de canard, graisse de canard, sel, poivre.
Origine canard : France.

VN pour 100 g : Energie 422 kcal 1761 kJ, Matières Grasses 39,1 g dont Acides gras saturés 12,7 g Glucides 0 g dont Sucres 0 g, Protéines 17,6 g, Sel 1,9 g.

Les Rillettes Pur Oie :

Ingrédients : viande d'oie, graisse d'oie, sel, poivre, muscade.
Origine viande: UE.

VN pour 100 g : Energie 390 kcal 1618 kJ, Matières Grasses 35,3 g, dont Acides gras saturés 11,5 g, Glucides 0,3 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 17,7 g, Sel 1,5 g.

La Terrine de Mon Terroir « Casse-Croûte du Paysan » :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, sel, amidon de MAÏS modifié, 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 Campagnardes au Jus de Truffes Noires du Périgord 3% :

Ingrédients : gras de porc, viande de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, 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.

La Terrine 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'ŒUF, 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

Origine 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.

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

Ingrédients : viande de poulet 45%, peau de volaille, foie de volaille, blanc d'ŒUF, sel, amidon de MAÏS modifié, ail des ours 0,45%, poivre, pulpe d'ail, sucre.

VN pour 100 g : énergie 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.

La Terrine de Foie de Volaille au Jus de Truffes Noires du Périgord :

Ingrédients : foie de volaille 50%, graisse de canard, eau, ŒUFS 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 100 g : 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 Pâtés Campagnards au Piment d'Espelette :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, sel, vin blanc, amidon de MAÏS modifié, plantes aromatiques, Armagnac, gélatine, épices, sucre, piment d'Espelette 0,05%.

Origine porc : France.

VN pour 100 g : Energie 324 kcal 1345 kJ, Matières Grasses 29,0 g dont Acides gras saturés 11,0 g, Glucides 1,0 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15,0 g, Sel 1,7 g.

Les 2 Terrines de Canard aux Figes Parfumées au Loupiac :

Ingrédients : gras de porc, viande de canard 25%, viande de porc, foie de volaille, foie de porc, blanc d'ŒUF, foie de canard, figes 4% (SULFITES), sel, amidon de MAÏS modifié, Loupiac 1% (SULFITES), gélatine, épices, ail, sucre.

Origine porc et canard : France.

VN pour 100 g : Energie 301 kcal 1248 kJ, 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.

Le Trésor de Volaille et Basilic :

Ingrédients : viande de poulet, gras de poulet, foie de poulet, foie de canard, blanc d'ŒUF, 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.

Le Pâté 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'ŒUF, 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.

La Terrine de Canard aux Champignons des Bois

Ingrédients : gras de porc, viande de porc, viande de canard 20%, foie de poulet, foie de porc, blanc d'ŒUF, champignons des bois 4.6%, sel, amidon de MAÏS modifié, vin rouge (SULFITES), gélatine, pulpe d'ail, épices, plantes aromatiques, sucre.

Origine viande de porc et de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 1213 kJ / 293 kcal ; Matières Grasses 25,6 g dont acides gras saturés 8,4 g ; Glucides 1,6 g dont sucres 0,2 g ; Protéines 14 g ; sel 1,4 g

La Terrine 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'ŒUFS, 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.