

## **COLIS 8 TERRINES GOURMANDES**

### **LE 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'OEUF, 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, OEUF\_ENTIER, gélatine, Armagnac, sel, poivre, sucre. Viande de Porc origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 347 kJ, Energie kcal 1431 kcal, 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

### **LA TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE AU JUS DE TRUFFES NOIRES DU PERIGORD BOITE 65G:**

Ingrédients : foie de volaille 50%, graisse de canard, eau, OEUF\_ENTIERS, jus de truffes noires du Périgord 3%, sel, amidon de maïs modifié, protéines de LAIT, sucre, poivre, épices, conservateur : nitrite de sodium.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1449 kJ, Energie kcal 351 kcal, 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

### **LA TERRINE DE SANGLIER AUX FRUITS ROUGES ET SON SOUPCON DE MALBEC BTE 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%, amidon de maïs modifié, framboises 2%, sel, gélatine, vinaigre de vin, 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 CAMPAGNARDE AU JUS DE TRUFFES NOIRES 3% BTE 65G:**

Ingrédients: Gras de porc, viande de porc, foie de porc, BLANC\_D'OEUF, jus de truffes noires du Périgord (tuber melanosporum) 3%, amidon de maïs modifié, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre. 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 AU JAMBON DU PÉRIGORD ET TOMME DU SARLADAIS BOITE 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 : lisozyme), 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, 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

**LE DELICE DE CAILLE AU MUSCAT BEAUMES DE VENISE BOITE 65G:**

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. 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

**LA TERRINE DE CANARD AU MAGRET DE CANARD FUME BOITE 65G:**

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. Viandes de Porc et de Canard origine : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1239 kJ, Energie kcal 299 kcal, 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