Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

LE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER, CUIT AU TORCHON AU SAUTERNES + LE CONFIT D'ÉMINCES D'OIGNONS AU MONBAZILLAC

LE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST CUIT AU TORCHON GELÉE AU SAUTERNES - 180G :

Ingrédients : foie gras de canard entier* 83% (foie gras de canard, sel, poivres) cuit dans un bouillon 17% (eau, Sauternes 3 % (sulfites), gélatine, extrait de volaille, sel). *Origine foie gras de canard : IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1679 kJ, Energie kcal 407 kcal, Matières grasses 41 g, dont acides gras saturés 19 g, Glucides 1.8 g, dont sucres 0 g, Protéines 6.8 g, Sel 2.2 g.

LE CONFIT D'ÉMINCÉS D'OIGNONS AU MONBAZILLAC - 90G :

Ingrédients : Oignons 78%, Monzabillac 10% (sulfites), huile de Tournesol, vin blanc (sulfites), sucre, vinaigre balsamique (sulfites), sel, cannelle, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 499 kJ, Energie kcal 120 kcal, Matières grasses 6.7 g, dont acides gras saturés 0.7 g, Glucides 13.2 g, dont sucres 10.7 g, Protéines 1.1 g, Sel 0.22 g