

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis « 10 Délices au Foie Gras et 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, ŒUFS ENTIERS, 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 : foie de volaille, foie gras d'oie 20%, graisse d'oie, eau, ŒUFS ENTIERS, dès de figues 5% (figues sèches, farine de riz), vin blanc doux du Périgord 3% (SULFITES), 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 de Volaille à l'Ail des Ours :

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

VN pour 100 g : 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.

La Terrine au Foie de Canard et Piment d'Espelette (20% de Foie Gras de Canard):

Ingrédients : farce charcutière 51% (viande de porc, gras de porc, foie de porc, poivron rouge, blanc d'ŒUFS, 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, ŒUFS ENTIERS, gélatine, Armagnac (SULFITES), sel, poivre, sucre.
Origine viande de 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 Merveilleux" Pâté Rustique au Foie de Canard, Magret de Canard et Jus de Truffes (20% de Foie Gras) :

Ingrédients : gras de porc, foie gras de canard 20%, magret de canard 20%, viande de canard, œufs entiers, foie de volaille, sel, jus de truffes noires du Périgord 3%, gélatine, poivre, aromates, sucre, épices.

Origine viande de Canard : France.

VN pour 100 g : Energie 356 kcal /1470 kJ, Matières grasses 33,9 g dont Acides gras saturés 12,4 g, Glucides 0,9 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 11,7 g, Sel 1,5 g.

La Terrine Rustique de Canard au Foie de Canard (10% de Foie Gras) :

Ingrédients : viande de canard 44%, bouillon (eau, arômes, ail pulpe, aromates), graisse de canard, foie gras de canard 10%, foie de volaille, amidon de maïs modifié, sel, gélatine, poivre.

Origine viande de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 343 kcal 1418 kJ, Matières grasses 31,0 g dont Acides gras saturés 10,7 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 0,7 g, Protéines 13,5 g, Sel 1,4 g.

Les Rillettes Royales de confit de Canard au Foie de Canard (25% de bloc de foie gras) :

Ingrédients : rillettes 77% (viande de canard confite, viande de porc, graisse de canard, sel, poivre, muscade), bloc de foie gras de canard 23% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre).

Origine viande de porc et canard : France.

VN pour 100 g : Energie 441 kcal 1820 kJ, Matières Grasses 42,2 g dont Acides gras saturés 15,1 g, Glucides <0,1 g dont Sucres <0,1 g Protéines 14,3 g, Sel 1,6 g.

Le Médaillon au Magret de Canard et au Foie de Canard (20% de Foie Gras de Canard) :

Ingrédients : magret de canard 20%, foie gras de canard 20%, viande de porc, foie de canard, gras de porc, foie de volaille, eau, graisse de canard, ŒUF entier, blanc d'ŒUFS, sel, gélatine, vin blanc (SULFITES), amidon de maïs modifié, poivre, Armagnac, poivre, sucre, muscade.

Origine viande de porc et de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 331 kcal 1370 kJ, Matières Grasses 30,5 g dont Acides gras saturés 11,2 g, Glucides 2,1 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 12,1g, Sel 1,4g.

Le Médaillon au Foie de Canard et Champignons (20% de Foie Gras de Canard) :

Ingrédients : farce charcutière 56% (gras de porc, viande de porc, foie de volaille, blanc d'ŒUFS, 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, ŒUFS ENTIER, gélatine, Armagnac, sel, poivre, sucre.
Origine viande de 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.

Le Médaillon de Chevreuil au Foie de Canard (20% de Foie Gras) :

Ingrédients : viande de chevreuil 20%, foie gras de canard 20%, gras de porc, foie de canard, viande de porc, foie de porc, graisse de canard, eau, œuf entier , blanc d'ŒUFS, vin blanc (SULFITES), amidon de maïs modifié, sel, gélatine, Armagnac, poivre, échalote, sucre, épices.
Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 297 kcal 1230 kJ, Matières Grasses 26,4 g dont Acides gras saturés 9,9 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 1,6 g, Sel 1,4 g.