

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis : 14 Délices au Foie Gras & Terrines

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.

Le Pâté de chez Nous et son Cœur au Foie de Canard :

Ingrédients : viande de porc, bloc de foie gras de canard 30% (foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, poivre, sucre), gras de porc, foie de volaille, blanc d'ŒUF, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxygène : acide ascorbique.

VN pour 100 g : Energie 348 kcal 1446 kJ, Matières Grasses 33,1 g dont Acides gras saturés 10,8 g, Glucides 1,6 g dont Sucres < 0,1 g, Protéines 11,1 g, Sel 1,5 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.

La Terrine Rustique de Canard au Foie de Canard (10% 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.

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 viande de 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 au Foie de Canard et 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 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.

La Terrine Campagnarde 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 viande de 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 Grattons de Canard à l'Échalote Douce Confite :

Ingrédients : viande de canard, graisse de canard, échalote douce confite 10%, sel, pulpe d'ail, oignon, poivre.

Origine viande de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 399 kcal 1652 kJ, Matières Grasses 35,2 g dont Acides gras saturés 11,1 g, Glucides 2,5 g dont Sucres 0,2 g, Protéines 18,1 g, Sel 1,8 g.

Le Trésor de Volaille et de 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.

Les Rillettes Pur Canard :

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

Le Médaillon au Magret de Canard et au Foie 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, ŒUFS entier, blanc d'ŒUF, sel, gélatine, vin blanc, 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.