

## **Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles**

Votre Colis 14 Terrines « Plaisirs du Sud-Ouest »

### **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 Pierre" Pâté au Foie d'Oie (25% de Foie Gras d'Oie) :**

**Ingrédients :** farce charcutière 75% (viande de porc, gras de porc, œuf entier, sel, Armagnac (SULFITES), gélatine, poivre, sucre, muscade), foie gras d'oie 25%.  
Origine viande de porc : France.

**VN pour 100 g :** Energie 334 kcal 1380 kJ, Matières grasses 31,8 g dont Acides gras saturés 11,6 g, Glucides 0,6 g dont Sucres 0,3 g, Protéines 11,2 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'ŒUFS, airelles 4%, vin rouge de Cahors 4% (SULFITES), amidon de maïs modifié, framboises 2%, sel, gélatine, vinaigre de vin (SULFITES), 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.

### **Les 2 Terrines Campagnardes au Jus de Truffes Noires du Périgord :**

**Ingrédients :** gras de porc, viande de porc, foie de porc, blanc d'ŒUFS, jus de truffes noires du Périgord 3%, amidon de maïs modifié, sel, Armagnac (SULFITES), 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.

### **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.

### **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.

### **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 de Chevreuil à la Fine Champagne :**

**Ingrédients :** viande de porc, gras de porc, viande de chevreuil 20%, foie de poulet, échalotes, blanc d'ŒUFS, amidon de maïs modifié, Fine champagne 2%, sel, gélatine, sucre, ail, épices.

**VN pour 100 g :** Energie 1137 kJ 274 kcal - Matières Grasses 23 dont acides gras saturés 8,0 - Glucides 4,1 dont sucres 0,7 - Protéines 14 - Sel 1,5.

### **La Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais :**

**Ingrédients :** viande de porc (origine France), gras de porc, foie de porc, tomme du sarladais (LAIT CRU, FERMENTS LACTIQUES, présure, sel, conservateur : lysozyme) 5,2%, jambon du Périgord (jambon de porc, sel, DEXTROSE, baies de genièvre, conservateur : nitrate de potassium) 4,3%, blanc d'ŒUFS, sel, amidon maïs modifié, gélatine, Armagnac (SULFITES), poivre. Jambon issu de porcs élevés et préparés en Périgord.

**VN pour 100 g :** Energie 1301 kJ 314 kcal, Matières Grasses 27,8 dont acides gras saturés 10,2, Glucides 1,6 dont sucres 0,1, Protéines 14,4, Sel 1,7.

### **La Terrine de mon Terroir « Casse-Croûte du Paysan » :**

**Ingrédients :** viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUFS, sel, amidon de maïs modifié, Armagnac (SULFITES), 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.

### **La Terrine de Canard aux Figues Parfumée au Loupiac :**

**Ingrédients :** gras de porc, viande de canard 25%, viande de porc, foie de volaille, foie de porc, blanc d'ŒUFS, foie de canard, figues 4% (SULFITES), sel, amidon de maïs modifié, Loupiac 1% (SULFITES), gélatine, épices, ail, sucre.  
Origine viande de porc et de 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 Délice 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'ŒUFS, amidon de maïs modifié, Muscat de Beaumes de Venise 2%, vin blanc (SULFITES), 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.