

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Le Colis de 15 Terrines et Pâtés

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, 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 2 Terrines 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, aïelles 4%, vin rouge de Cahors 4% (SULFITES), 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.

Les 2 Terrines de Canard aux Figs 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, figes 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.

Les 2 Terrines de Mon Terroir (Terrine de Porc - Casse-croûte 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.

Les 2 Terrines 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 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 au Foie de Canard et Piment d'Espelette (20% 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.

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.

La Terrine de Volaille aux Orties :

Ingrédients : viande de poulet 45%, peau de volaille, foie de volaille, foie de canard, blanc d'ŒUFS, sel, amidon de maïs modifié, orties 0.46%, pulpe d'ail, aromates, épices, sucre.
Origine viande de poulet : France.

VN pour 100 g : Energie 850 kJ 205 kcal - Matières Grasses 15,4 dont acides gras saturés 5,3 - Glucides 0,7 dont sucres 0,3 - Protéines 15,7 - Sel 1,4.

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'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.