

## Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis « 20 Entrées Découvertes de nos Régions »

### **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 d'Aiguillettes et de Foie de Canard, aux Cèpes Parfumés au Jus de Truffes Noires 1% (10 % de Foie Gras) :**

**Ingrédients :** aiguillettes de canard 20%, gras de porc, viande de porc, foie de volaille, foie gras de canard 10%, blanc d'ŒUFS, cèpes 3% (Boletus edulis, Boletus aereus), amidon de maïs modifié, sel, jus de truffes noires du Périgord 1%, Armagnac, gélatine, poivre, sucre. Origine viande de porc et de canard : France.

**VN pour 100 g :** Energie 1122 kJ 271 kcal, Matières Grasses 23,7 g dont acides gras saturés 8,3 g, Glucides 1,9 g dont sucres 0,3 g, Protéines 12,3 g, Sel 1,5 g.

### **Les 2 Terrines Campagnardes au Jus de Truffes Noires du Périgord 3% :**

**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.

### **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%, 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 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.

### **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.

### **Les 2 Terrines de Canard aux Figs Parfumées 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 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.

### **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, 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 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.

### **La Terrine 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.

### **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%, 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 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.