

## **Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles**

### **Les 2 Colis « Entrées raffinées » 2 x 725 g (20 boîtes)**

#### **Les 2 Terrines Campagnardes « Casse-Croûte du Paysan » :**

**Ingrédients :** viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, sel, amidon de MAÏS modifié, Armagnac, gélatine, poivre, sucre.

Origine 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 Campagne aux Herbes de Provence :**

**Ingrédients :** viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, vin rouge, sel, amidon de MAÏS modifié, gélatine, persil, herbes de Provence 0.65% (thym, basilic), poivre, sucre.

**VN pour 100 g :** Energie 284 kcal 1178 kJ, Matières grasses 24,5 g dont Acides gras saturés 8,6 g, Glucides 2,2 g dont Sucres 0,2 g, Protéines 13,5 g, Sel 1,5 g.

#### **Un Pâté Campagnard au Piment d'Espelette :**

**Ingrédients :** viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, sel, vin blanc, amidon de MAÏS modifié, plantes aromatiques, Armagnac, gélatine, épices, sucre, piment d'Espelette 0,05%.

Origine porc : France.

**VN pour 100 g :** Energie 324 kcal 1345 kJ, Matières Grasses 29,0 g dont Acides gras saturés 11,0 g, Glucides 1,0 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15,0 g, Sel 1,7 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 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 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 porc : France.

Origine 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.

### **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 Canard aux Champignons des Bois :**

**Ingrédients :** gras de porc, viande de porc, viande de canard 20%, foie de poulet, foie de porc, blanc d'ŒUF, Champignons des bois 4.6%, sel, amidon de MAÏS modifié, vin rouge (SULFITES), gélatine, pulpe d'ail, épices, plantes aromatiques, sucre.

Origine viande de porc et de canard : France.

**VN pour 100 g :** Energie 1213 kJ / 293 kcal ; Matières Grasses 25,6 g dont acides gras saturés 8,4 g ; Glucides 1,6 g dont sucres 0,2 g ; Protéines 14 g ; sel 1,4 g

### **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, ŒUF entier, 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.

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

**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 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.