

## Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

### Les 3 Entrées au Foie Gras

#### **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 (SULFITES), sel, poivre, sucre), gras de porc, foie de volaille, blanc d'ŒUFS, 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.

#### **Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras) :**

**Ingrédients** : rillettes 77% (viande de canard confite, viande de porc, graisse de canard, sel, poivre, muscade), bloc de foie gras de canard 23% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre).

Origine viande de porc et de canard : France.

**VN pour 100 g** : Energie 441 kcal 1820 kJ, Matières Grasses 42,2 g dont Acides gras saturés 15,1 g, Glucides <0,1 g dont Sucres <0,1 g Protéines 14,3 g, Sel 1,6 g.

#### **Le Médaillon au Magret de Canard et au Foie de Canard (20% de Foie Gras 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 ENTIERS, blanc d'ŒUFS, sel, gélatine, vin blanc (SULFITES), amidon de maïs modifié, poivre, Armagnac (SULFITES), 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.