

## **Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles**

### **Votre Colis Prestige " Spécial Foies Gras Entiers "**

#### **Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Cuit au Torchon en Gelée de Sauternes :**

**Ingrédients :** foie gras de canard entier 80% (foie gras de canard, sel, Porto (SULFITES), sucre, poivre, conservateur : nitrite de sodium). Bouillon de cuisson en gelée 20% [eau, Sauternes 3,9% (SULFITES), Monbazillac 3,9% (SULFITES), gélatine de porc, fond de volaille (carcasses de volaille, eau, carotte, oignon, poivre noir, girofle, thym), sel, purée de tomate, extrait d'oignon, extrait de carotte, thym].

**VN pour 100 g :** Energie 478 Kcal / 1973 KJ ; Matières grasses 48 dont acides gras saturés 22 ; Glucides 1,9 dont Sucres 1,1 ; Protéines 6,9 ; Sel 1,2.

#### **Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Sel Rose de l'Himalaya et au Poivre Concassé :**

**Ingrédients :** lobe de foie gras de canard, Porto (SULFITES), sel, rose de l'Himalaya 1,4%, poivre concassé 0,4%, sucre.

**VN pour 100 g :** Energie 543 kcal 2247 kJ, Matières grasses 55,6 g dont Acides gras saturés 20,3 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 1,1 g, Protéines 8,0 g, Sel 1,25 g.

#### **Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Recette à l'Ancienne :**

**Ingrédients :** foie gras de canard, Porto (SULFITES), sel, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxygène : acide ascorbique.

**VN pour 100 g :** Energie 543 kcal 2247 kJ, Matières Grasses 55,6 g dont Acides gras saturés 20,3 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 1,1 g, Protéines 8 g, Sel 1,3 g.