

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

L'Assortiment de 3 Délicieuses Entrées

Le Médaillon au Foie de Canard et Champignons (20% de Foie Gras de Canard) :

Ingrédients : farce charcutière 56% (gras de porc, viande de porc, foie de volaille, blanc d'ŒUFS, trompettes de la mort 4%, sel, amidon de maïs modifié, Porto (SULFITES), Armagnac (SULFITES), gélatine, poivre, sucre, 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 347 kcal 1431 kJ, Matières Grasses 32,9 g dont Acides gras saturés 12,1 g, Glucides 1,8 g dont Sucres 0,5 g, Protéines 10,8 g, Sel 1,4 g.

Le Médaillon de Chevreuil au Foie de Canard (20% de Foie Gras de Canard) :

Ingrédients : viande de chevreuil 20%, foie gras de canard 20%, gras de porc, foie de canard, viande de porc, foie de porc, graisse de canard, eau, ŒUFS ENTIERS, blanc d'ŒUFS, vin blanc (SULFITES), amidon de maïs modifié, sel, gélatine, Armagnac (SULFITES), poivre, échalote, sucre, épices.
Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 297 kcal 1230 kJ, Matières Grasses 26,4 g dont Acides gras saturés 9,9 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 1,6 g, Sel 1,4 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.