

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles
Le Colis Spécial « 3 Joyaux de Foies Gras Entiers »

2 Foies Gras de Canard Entiers du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne » :

Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre.

VN pour 100 g : Energie 2247 kJ/ 543 kcal, 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 1,3 g.

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

Ingrédients : foie gras de canard entier 80% (foie gras de canard, sel, Porto, sucre, poivre, conservateur : nitrite de sodium). Bouillon de cuisson en gelée 20% [eau, Sauternes 3.9%, Monbazillac 3,9%, 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]. Contient des SULFITES. Pourcentage à la mise en œuvre exprimés sur le poids net total.

VN pour 100 g : Energie 454 Kcal / 1872 KJ ; Matières grasses 46 dont acides gras saturés 20 ; Glucides 1,8 dont Sucres 1.1 ; Protéines 7,1 ; Sel 1.2.