

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Le Colis Réveillon « Spécial Entiers »

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 au Sauternes 20% [eau, Sauternes 3.5%, Monbazillac, 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.

VN pour 100 g : Energie 1973 kJ /478 kcal ; Matières Grasses 48 g dont acides gras saturés 22 g ; Glucides 1,9 g dont sucres 1,1 g ; Protéines 6,9 g ; Sel 1,2 g.

Le Foie Gras de Canard Entier 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 au Sel Rose de l'Himalaya et au Poivre Rouge de Pondichéry :

Ingrédients : lobe de foie gras de canard, Porto, sel rose de l'Himalaya 1.4%, poivre rouge de Pondichéry 0.3%, sucre, poivre noir.

VN pour 100 g : Energie 2247 kJ / 543 kcal ; Matières Grasses 55,6 g dont acides gras saturés 20,3g ; Glucides 2,4 g dont sucres 1,1 g ; Protéines 8,0 g ; sel 1,25 g.