

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Le Colis de Pâques « 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 (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.

Les 2 Foies Gras de Canard du Sud-Ouest, Recette À l'Ancienne :

Ingrédients : foie gras de canard, eau, sel, Armagnac (SULFITES), poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, anti oxygène : acide ascorbique.

VN pour 100 g : Energie 471 kcal 1948 kJ, Matières grasses 48,8 g dont Acides gras saturés 18,0 g, Glucides 2,0 g dont Sucres 1,5 g, Protéines 5,6 g, Sel 1,3 g.

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.