## **Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles**

Les 2 Médaillons au Foie de Canard et aux Champignons + Les 2 Médaillons au Chevreuil et au Foie de Canard

## Les 2 Médaillons au Foie de Canard et aux Champignons (20% de Foie Gras de Canard):

<u>Ingrédients</u>: 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.

<u>VN pour 100 g :</u> 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.

## Les 2 Médaillons de Chevreuil au Foie de Canard (20% de Foie Gras de Canard) :

<u>Ingrédients</u>: 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.

<u>VN pour 100 g</u>: 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.