

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Le Coin des Lots

La Terrine Campagnarde « Casse-Croûte du Paysan » :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUFS, sel, amidon de maïs modifié, Armagnac (SULFITES), gélatine, poivre, sucre.

Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 324 kcal 1345 kJ, Matières Grasses 29 g dont Acides gras saturés 11 g, Glucides 1 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15 g, Sel 1,7 g.

Le Pâté Campagnard au Piment d'Espelette :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUFS, sel, vin blanc (SULFITES), amidon de maïs modifié, plantes aromatiques, Armagnac (SULFITES), gélatine, épices, sucre, piment d'Espelette 0,05%.

Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 324 kcal 1345 kJ, Matières Grasses 29,0 g dont Acides gras saturés 11,0 g, Glucides 1,0 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15,0 g, Sel 1,7 g.

La Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais :

Ingrédients : gras de porc, foie de porc, tomme du sarladais (LAIT cru, FERMENTS LACTIQUES, présure, sel, conservateur: lisozyme) 5,2%, jambon du Périgord (jambon de porc, sel, DEXTROSE, baies de genièvre, conservateur : nitrate de potassium) 4,3%, blanc d'ŒUFS, sel, amidon maïs modifié, gélatine, Armagnac (SULFITES), poivre. Jambon issu de porcs élevés et préparés en Périgord.

Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 1301 kJ 314 kcal, Matières Grasses 27,8 dont acides gras saturés 10,2, Glucides 1,6 dont sucres 0,1, Protéines 14,4, Sel 1,7.

La Terrine de Volaille à l'Ail des Ours :

Ingrédients : viande de poulet 45%, peau de volaille, foie de volaille, blanc d'ŒUFS, sel, amidon de maïs modifié, ail des ours 0.45%, poivre, pulpe d'ail, sucre.

VN pour 100 g : Energie 210 kcal 872 kJ, Matières Grasses 15,9 g, dont Acides gras saturés 4,7 g, Glucides 1,3 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 15,3 g, Sel 1,57 g.