

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis Spécialité : 5 Délices au Foie Gras et Terrines du Sud-Ouest

La Terrine Rustique de Canard au Foie de Canard (10% Foie Gras) :

Ingrédients : viande de canard 44%, bouillon (eau, arômes, ail pulpe, aromates), graisse de canard, foie gras de canard 10%, foie de volaille, amidon de maïs modifié, sel, gélatine, poivre. Origine viande de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 343 kcal 1418 kJ, Matières grasses 31,0 g dont Acides gras saturés 10,7 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 0,7 g, Protéines 13,5 g, Sel 1,4 g.

Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras) :

Ingrédients : rillettes 77% (viande de canard confite, viande de porc, graisse de canard, sel, poivre, muscade), bloc de foie gras de canard 23% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre).

Origine viande de porc et de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 441 kcal 1820 kJ, Matières Grasses 42,2 g dont Acides gras saturés 15,1 g, Glucides <0,1 g dont Sucres <0,1 g Protéines 14,3 g, Sel 1,6 g.

Le Pâté de Caille au Muscat de Beaumes de Venise :

Ingrédients : gras de porc, caille 20% (viande séparée mécaniquement), viande de porc, foie de volaille, échalotes, blanc d'ŒUFS, amidon de maïs modifié, Muscat de Beaumes de Venise 2% (SULFITES), vin blanc (SULFITES), sel, gélatine, sucre, ail, épices.

Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 251 kcal 1044 kJ, Matières Grasses 21 g dont Acides gras saturés 8 g, Glucides 3 g dont Sucres 2 g, Protéines 13 g, Sel 1,6 g.

La Terrine de Canard au Magret Fumé :

Ingrédients : viande de porc, foie de porc, gras de porc, viande de canard 15 %, magret de canard fumé 5% (magret, sel, poivre, FERMENTS LACTIQUES, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), blanc d'ŒUFS, sel, amidon de maïs modifié, poivre.

VN pour 100 g : Energie 299 kcal 1239 kJ, Matières Grasses 25,6 g dont Acides gras saturés 8,7 g, Glucides 2 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15,2 g, Sel 1,7 g.

La Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3% :

Ingrédients : gras de porc, viande de porc, foie de porc, blanc d'ŒUFS, jus de truffes noires du Périgord 3%, amidon de maïs modifié, sel, 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.