

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Le Lot de 5 Entrées du Sud-Ouest – 385 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.

Les Grattons de Canard à l'Échalote Douce Confite :

Ingrédients : viande de canard, graisse de canard, échalote douce confite 10%, sel, pulpe d'ail, oignon, poivre.

Viande de canard origine : France.

VN pour 100 g : Energie 399 kcal 1652 kJ, Matières Grasses 35,2 g dont Acides gras saturés 11,1 g, Glucides 2,5 g dont Sucres 0,2 g, Protéines 18,1 g, Sel 1,8 g.

La Terrine de Sanglier aux Fruits Rouges et son Soupçon de Vin Rouge :

Ingrédients : gras de porc, viande de sanglier 20%, viande de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, airelles 4%, vin rouge de Cahors 4%, amidon de maïs modifié, framboises 2%, sel, gélatine, vinaigre de vin, épices, plantes aromatiques, sucre.

Origine porc : France.

Origine sanglier : UE.

VN pour 100 g : Energie 271 kcal 1124 kJ, Matières grasses 22,5 g dont Acides gras saturés 7,9 g, Glucides 3,8 g dont Sucres 0,7 g, Protéines 13,1 g, Sel 1,5 g.

"Le Merveilleux" Pâté Rustique au Foie de Canard, Magret de Canard et Jus de Truffes :

Ingrédients : gras de porc, foie gras de canard 20%, magret de canard 20%, viande de canard, ŒUFS entiers, foie de volaille, sel, jus de truffes noires du Périgord 3%, gélatine, poivre, aromates, sucre, épices.

Origine viande de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 356 kcal /1470 kJ, Matières grasses 33,9 g dont Acides gras saturés 12,4 g, Glucides 0,9 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 11,7 g, Sel 1,5 g.

Le Médaillon au Foie de Canard et aux Champignons :

Ingrédients : farce charcutière 56% (gras de porc, viande de porc, foie de volaille, blanc d'ŒUF, trompettes de la mort 4%, sel, amidon de maïs modifié, Porto, Armagnac, gélatine, poivre, sucre, foie gras de canard 20%, foie de canard, eau, graisse de canard, ŒUF entier, gélatine, Armagnac, sel, poivre, sucre.
Origine porc : France.

VN pour 100 g : 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.