

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Colis apéritif en terrasse

Le Soufflé de Homard au Chablis Et Citron Vert :

Ingrédients : Œufs, Chair de homard 21%, crème (LAIT), beurre (LAIT), poisson (merlu, cabillaud), Chablis 1,5% (SULFITES), sel, jus et pulpe de citron vert 0,6%, gélatine, arôme (CRUSTACÉS), épices, poivre, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de maïs). Traces éventuelles de GLUTEN et de FRUITS À COQUE.

VN pour 100 g : Energie 993 kJ / 240 kcal ; Matières Grasses 21,3 g dont acides gras saturés 13,8 g ; Glucides 1,4 g dont sucres 0,8 g ; Protéines 10,6 g ; sel 1,4 g.

Le Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest :

Ingrédients : foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, 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.

La Terrine de Volaille à l'Ail des Ours :

Ingrédients : viande de poulet 45 %, peau de volaille, foie de volaille, blanc d'ŒUF, 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.

Les Rillettes Pur Oie :

Ingrédients : viande d'oie, graisse d'oie, sel, poivre, muscade.
Origine viande : UE.

VN pour 100 g : Energie 390 kcal 1618 kJ, Matières Grasses 35,3 g, dont Acides gras saturés 11,5 g, Glucides 0,3 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 17,7 g, Sel 1,5 g.

La Terrine de Foie de Volaille au Jus de Truffes Noires du Périgord :

Ingrédients : foie de volaille 50%, graisse de canard, eau, ŒUFS entiers, jus de truffes noires du Périgord 3%, sel, amidon de maïs transformé, protéines de LAIT, sucre, poivre, épices, conservateur : nitrite de sodium.

VN pour 100 g : Energie 351 kcal 1449 kJ, Matières Grasses 33,8 g dont Acides gras saturés 11,2 g, Glucides 1,8 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 10 g, Sel 1,4 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'ŒUF, amidon de maïs modifié, Muscat de Beaumes de Venise 2%, vin blanc, 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.