

## **Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles**

Votre Colis « 9 Délices au Foie Gras »

### **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 au Foie de Canard et Piment d'Espelette (20% de Foie Gras de Canard) :**

**Ingrédients** : farce charcutière 51% (viande de porc, gras de porc, foie de porc, poivron rouge, blanc d'ŒUF, sel, amidon de maïs modifié, gélatine, pulpe d'ail, poivre, piment d'Espelette 0.1%), foie gras de canard 20%, foie de canard, eau, graisse de canard, ŒUF entier, gélatine, Armagnac, sel, poivre, sucre.

Origine viande de porc : France.

**VN pour 100 g** : Energie 335 kcal 1383 kJ, Matières Grasses 31,4 g dont Acides gras saturés 11,6 g, Glucides 1,8 g dont Sucres 0,7 g, Protéines 11,1 g, Sel 1,3 g.

### **La Terrine de Pierre « Pâté au Foie d'Oie » (25% de Foie Gras) :**

**Ingrédients** : farce charcutière 75% (viande de porc, gras de porc, ŒUF entier, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre, muscade), foie gras d'oie 25%.

Origine viande de porc : France.

**VN pour 100 g** : Energie 334 kcal 1380 kJ, Matières Grasses 31,8 g dont Acides gras saturés 11,6 g, Glucides 0,6 g dont Sucres 0,3 g, Protéines 11,2 g, Sel 1,5 g.

### **Le Pâté de Chez Nous et son Cœur au Foie de Canard (30% de Bloc de Foie Gras) :**

**Ingrédients** : viande de porc, bloc de foie gras de canard 30% (foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, poivre, sucre), gras de porc, foie de volaille, blanc d'ŒUF, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, anti oxygène : acide ascorbique.

**VN pour 100 g** : Energie 348 kcal 1446 kJ, Matières Grasses 33,1 g dont Acides gras saturés 10,8 g, Glucides 1,6 g dont Sucres < 0,1 g, Protéines 11,1 g, Sel 1,5 g.

### **La Terrine Rustique de Canard au Foie de Canard (10% de 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 Médaillon au Magret de Canard et au Foie de Canard (20% de Foie Gras de Canard) :**

**Ingrédients :** magret de canard 20%, foie gras de canard 20%, viande de porc, foie de canard, gras de porc, foie de volaille, eau, graisse de canard, ŒUF entier, blanc d'ŒUF, sel, gélatine, vin blanc, amidon de maïs modifié, poivre, Armagnac, poivre, sucre, muscade.  
Origine viande de porc et de canard : France.

**VN pour 100 g :** Energie 331 kcal 1370 kJ, Matières Grasses 30,5 g dont Acides gras saturés 11,2 g, Glucides 2,1 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 12,1g, Sel 1,4g.

### **Le Médaillon au Foie de Canard et Champignons (20% de Foie Gras de Canard) :**

**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 viande de 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.

**Le Médaillon de Chevreuil au Foie de Canard (20% de Foie Gras de Canard) :**

**Ingrédients :** 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, ŒUF entier, blanc d'ŒUF, vin blanc, amidon de maïs modifié, sel, gélatine, Armagnac, poivre, échalote, sucre, épices.  
Origine viande de porc : France.

**VN pour 100 g :** 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.