Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis « Menu Anniversaire »

Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne » :

Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre.

VN pour 100 g : Energie 2247 kJ 543 kcal, Matières Grasses 55,6 g dont acides gras saturés 20,3 g, Glucides 2,4 g dont sucres 1,1 g, Protéines 8,0 g, Sel 1,3 g.

Les 2 Soufflés au Foie Gras de Canard :

Ingrédients : foie gras de canard 27%, crème (lait), blanc d'œuf, beurre, (LAIT), OEUF entier, Vin de Monbazillac, sel, gélatine, poudre à lever (diphosphate disodique (E450I), carbonate acide de sodium (E500II), amidon de MAÏS), sucre, poivre.
Traces éventuelles de gluten et fruits à coque.

VN pour 100 g : Energie 342 kcal 1412 kJ, Matières grasses 34,3 g dont Acides gras saturés 18,9 g, Glucides 1,9 g dont Sucres 1,2 g, Protéines 6,5 g, Sel 1,4.

Le Confit de Manchons de Canard du Sud-Ouest :

Ingrédients : manchons de canard gras 55% confits dans la graisse de canard, sel.
Origine viande de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 275 kcal 1147 kJ, Matières Grasses 17,7 g dont Acides gras saturés 4,9 g, Glucides <0,1 g dont Sucres <0,1 g, Protéines 29 g, Sel 1,2 g.

Les Babas au Sirop de Rhum Ambré :

Ingrédients : sirop : eau, sucre, rhum 18%, caramel (sucre, eau), babas : OEUF entier, farine de BLÉ, sucre, beurre, LAIT, poudre à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium.

VN pour 100 g : Energie 193 kcal 817 kJ, Matières grasses 1,4 g dont Acides gras saturés 0,4 g, Glucides 43,9 g dont Sucres 37,5 g, Protéines 0,8 g, Sel 0,1 g.