

## Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis 14 Terrines : Saveurs du Sud-Ouest

### **Les 2 Terrines Campagnardes au Jus de Truffes Noires du Périgord :**

**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.

### **Les 2 Terrines de Volaille à l'Ail des Ours :**

**Ingrédients :** viande de poulet 45%, peau de volaille, foie de volaille, blanc d'ŒUFS, 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 2 Terrines de Chevreuil à la Fine Champagne :**

**Ingrédients :** viande de porc, gras de porc, viande de chevreuil 20%, foie de poulet, échalotes, blanc d'ŒUFS, amidon de maïs modifié, Fine champagne 2% (SULFITES), sel, gélatine, sucre, ail, épices.

**VN pour 100 g :** Energie 1137 kJ 274 kcal - Matières Grasses 23 dont acides gras saturés 8,0 - Glucides 4,1 dont sucres 0,7 - Protéines 14 - Sel 1,5.

### **Les 2 Terrines au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais :**

**Ingrédients :** viande de porc (origine France), gras de porc, foie de porc, tomme du sarladais (LAIT CRU, FERMENTS LACTIQUES, présure, sel, conservateur : lysozyme) 5,2%, jambon du Périgord (jambon de porc, sel, DEXTROSE, baies de genièvre, conservateur : nitrate de potassium) 4,3%, blanc d'ŒUFS, sel, amidon maïs modifié, gélatine, Armagnac (SULFITES), poivre. Jambon issu de porcs élevés et préparés en Périgord.

**VN pour 100 g :** Energie 1301 kJ 314 kcal, Matières Grasses 27,8 dont acides gras saturés 10,2, Glucides 1,6 dont sucres 0,1, Protéines 14,4, Sel 1,7.

## **Les 2 Terrines Rustiques de Canard au Foie de Canard :**

**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 2 Terrines de Volaille aux Orties :**

**Ingrédients :** viande de poulet 45%, peau de volaille, foie de volaille, foie de canard, blanc d'ŒUFS, sel, amidon de maïs modifié, orties 0.46%, pulpe d'ail, aromates, épices, sucre.  
Origine viande de poulet : France.

**VN pour 100 g :** Energie 850 kJ 205 kcal - Matières Grasses 15,4 dont acides gras saturés 5,3 - Glucides 0,7 dont sucres 0,3 - Protéines 15,7 - Sel 1,4.

## **La Terrine de Pintade au Chocolat et ses Éclats de Noisettes Grillées :**

**Ingrédients :** gras de porc, viande de pintade 20%, viande de porc, foie de poulet, blanc d'ŒUFS, eau, chocolat 3% (SOJA), noisettes grillées (FRUITS A COQUES) 2.5%, sel, amidon de maïs modifié, vin blanc sec (SULFITES), gélatine, pulpe d'ail, Armagnac (SULFITES), plantes aromatiques, épices. (Traces LAIT, GLUTEN, SESAME, ARACHIDE).  
Origine viande de porc : France.  
Origine viande de pintade : UE.

**VN pour 100 g :** Energie 317 kcal 1312 kJ, Matières Grasses 27,1 g dont Acides gras saturés 9,3 g, Glucides 3,2 g dont Sucres 1,6 g, Protéines 14,8 g, Sel 1,4g.

## **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'ŒUFS, airelles 4%, vin rouge de Cahors 4% (SULFITES), amidon de maïs modifié, framboises 2%, sel, gélatine, vinaigre de vin (SULFITES), épices, plantes aromatiques, sucre.  
Origine viande de porc : France,  
Origine viande de 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.