

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis « 15 Spécialités du Sud-Ouest »

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.

Les 2 Terrines 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, aïelles 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.

Les 2 Terrines de 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 : lisozyme) 5,2%, jambon du Périgord (jambon de porc, sel, DEXTROSE, baies de genièvre, conservateur : nitrate de potassium) 4,3%, blanc d'œuf, 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 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 Canard aux Figes Parfumée au Loupiac :

Ingrédients : gras de porc, viande de canard 25%, viande de porc, foie de volaille, foie de porc, blanc d'ŒUFS, foie de canard, figes 4% (SULFITES), sel, amidon de maïs modifié, Loupiac 1% (SULFITES), gélatine, épices, ail, sucre.

Origine viande de porc et de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 301 kcal 1248 kJ, Matières Grasses 25,8 g dont Acides gras saturés 8,5 g, Glucides 3,9 g dont Sucres 1,9 g, Protéines 13,4 g, Sel 1,4 g.

La Terrine Rustique de Canard :

Ingrédients : viande et gras de porc, viande de canard 20%, foie de porc, blanc d'ŒUFS, foie de volaille, foie de canard, vin blanc (SULFITES), amidon de maïs modifié, sel, Armagnac (SULFITES), gélatine, épices, plantes aromatiques, sucre.

Origine viande de porc et de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 317 kcal 1313 kJ, Matières grasses 28,6 g dont Acides gras saturés 9,5 g, Glucides 2,0g dont Sucres 0,2 g, Protéines 13 g, Sel 1,7 g.

Les Grattons de Canard à l'Échalotte :

Ingrédients : viande de canard confite, graisse de canard, sel, épices.

Origine viande de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 1448 kJ / 349 kcal ; Matières Grasses 28,4 g dont acides gras saturés 9,3 g ; Glucides 0,5 g dont sucres 0,2 g ; Protéines 22,7 g ; sel 1,3 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.

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.

Le Délice 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'ŒUFS, amidon de maïs modifié, Muscat de Beaumes de Venise 2%, vin blanc (SULFITES), sel, gélatine, sucre, ail, épices.

Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 1044 kJ / 251 kcal ; Matières Grasses 21 g dont acides gras saturés 8 g ; Glucides 3 g dont sucres 2 g ; Protéines 13 g ; sel 1,6 g.