

## **Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles**

Votre Colis 15 Terrines : la Découverte 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 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 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 mon terroir « terrine de porc - Casse-Croûte du Paysan » :**

**Ingrédients :** viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUFS, sel, amidon de maïs modifié, 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 Canard aux Figues 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, figues 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.

## **La Terrine 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 au Foie de Canard et au Piment d'Espelette :**

**Ingrédients :** farce charcutière 51% (viande de porc, gras de porc, foie de porc, poivron rouge, blanc d'ŒUFS, 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, ŒUFS ENTIERS, gélatine, Armagnac (SULFITES), 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 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 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% (SULFITES), 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.