Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis Découverte Entrées : Assortiment de 18 Spécialités

« La 100^{ème} » Terrine d'Aiguillettes et de Foie de Canard, aux Cèpes Parfumés au Jus de Truffes Noires 1% (10 % de Foie Gras) :

<u>Ingrédients</u>: aiguillettes de canard 20%, gras de porc, viande de porc, foie de volaille, foie gras de canard 10%, blanc d'ŒUFS, cèpes 3% (Boletus edulis, Boletus aereus), amidon de maïs modifié, sel, jus de truffes noires du Périgord 1%, Armagnac (SULFITES) gélatine, poivre, sucre.

Origine viande de porc et de canard : France.

<u>VN pour 100 g</u>: Energie 1122 kJ 271 kcal, Matières Grasses 23,7 g dont acides gras saturés 8,3 g, Glucides 1,9 g dont sucres 0,3 g, Protéines 12,3 g, Sel 1,5 g.

Les 2 Terrines au Foie de Canard et Piment d'Espelette :

<u>Ingrédients</u>: 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.

<u>VN pour 100 g</u>: 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.

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

<u>Ingrédients</u>: farce charcutière 56% (gras de porc, viande de porc, foie de volaille, blanc d'ŒUFS, trompettes de la mort 4%, sel, amidon de maïs modifié, Porto (SULFITES), Armagnac (SULFITES), gélatine, poivre, sucre, foie gras de canard 20%, foie de canard, eau, graisse de canard, ŒUFS ENTIERS, gélatine, sel, poivre, sucre.

Origine viande de porc: France.

<u>VN pour 100 g</u>: 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.

Les 2 Terrines de Mon Terroir « Casse-Croûte du Paysan » :

<u>Ingrédients</u>: 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.

<u>VN pour 100 g :</u> 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 Campagnardes au Jus de Truffes Noires du Périgord :

<u>Ingrédients</u>: 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.

<u>VN pour 100 g :</u> 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 :

<u>Ingrédients</u>: gras de porc, viande de sanglier 20%, viande de porc, foie de porc, blanc d'ŒUFS, airelles 4%, vin rouge de Cahors 4%, 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.

<u>VN pour 100 g :</u> 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 Foie de Volaille au Jus de Truffes Noires du Périgord :

<u>Ingrédients</u>: 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.

<u>VN pour 100 g</u>: 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.

Les 2 Terrines de Canard aux Figues Parfumée au Loupiac :

<u>Ingrédients</u>: 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.

<u>VN pour 100 g :</u> 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.

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

<u>Ingrédients</u>: 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.

<u>VN pour 100 g :</u> 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 Rillettes Pur Canard :

<u>Ingrédients :</u> viande de canard, graisse de canard, sel, poivre. Origine viande de canard : France.

<u>VN pour 100 g :</u> Energie 422 kcal 1761 kJ, Matières Grasses 39,1 g dont Acides gras saturés 12,7 g Glucides 0 g dont Sucres 0 g, Protéines 17,6 g, Sel 1,9 g.