

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Les 2 Colis « Entrées Raffinées »

La Terrine de Mon Terroir (Terrine de Porc - Casse-Croûte du Paysan) :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'œuf, sel, amidon de maïs modifié, Armagnac, 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.

La Terrine 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 251 kcal 1044 kJ, Matières Grasses 21 g dont Acides gras saturés 8 g, Glucides 3 g dont Sucres 2 g, Protéines 13 g, Sel 1,6 g.

Le Pâté Campagnard au Piment d'Espelette :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUFS, sel, vin blanc (SULFITES), amidon de maïs modifié, plantes aromatiques, Armagnac, gélatine, épices, sucre, piment d'Espelette 0,05%.

Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 324 kcal 1345 kJ, Matières Grasses 29,0 g dont Acides gras saturés 11,0 g, Glucides 1,0 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15,0 g, Sel 1,7 g.

La Terrine Campagnarde au Jus de Truffles Noires du Périgord 3% :

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, 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.

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 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, 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.

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.

La Terrine 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.

Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 274 kcal 1137 kJ, Matières Grasses 22,6 g dont Acides gras saturés 8,0 g, Glucides 4.1 g dont Sucres 0,7 g, Protéines 13,6 g, Sel 1,5 g.

Le Plaisir au Foie de Canard aux Pommes Granny et Spéculoos (20% de Foie Gras) :

Ingrédients : foie de volaille, foie gras de canard 20%, graisse de canard, eau, ŒUFS ENTIERS, pommes 6,7%, sel, gélatine de volaille, spéculoos 0,96% (farine de BLÉ, sucre, huile de palme, huile de colza, sirop de sucre candi, poudre à lever (carbonate acide de sodium) farine de SOJA, sel, cannelle), amidon de maïs modifié, épices, sucre, conservateur: nitrite de sodium.

VN pour 100 g : Energie 312,10 kcal 1290 kJ, Matières grasses 29,1 g dont Acides gras saturés 10,5 g, Glucides 3,4 g dont Sucres 1,7 g, Protéines 9,1 g, Sel 1,3 g.

La Terrine au Foie de Canard et Piment d'Espelette (20% de Foie Gras de Canard):

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.