

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis Découverte : Les Délices au Foie Gras

Les 2 Terrines d'Aiguillettes et de Foie de Canard, aux Cèpes Parfumés au Jus de Truffes Noires 1% (10 % de Foie Gras) :

Ingrédients : 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.

VN pour 100 g : 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.

Le Pâté de Chez Nous et son Cœur au Foie de Canard (30 % de Foie Gras) :

Ingrédients : viande de porc, bloc de foie gras de canard 30% (foie gras de canard, eau, Armagnac (SULFITES), sel, poivre, sucre), gras de porc, foie de volaille, blanc d'ŒUFS, sel, gélatine, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique.

VN pour 100 g : Energie 348 kcal 1446 kJ, Matières Grasses 33,1 g dont Acides gras saturés 10,8 g, Glucides 1,6 g dont Sucres < 0,1 g, Protéines 11,1 g, Sel 1,5 g.

"Le Merveilleux" Pâté Rustique au Foie de Canard, Magret de Canard et Jus de Truffes :

Ingrédients : gras de porc, foie gras de canard 20%, magret de canard 20%, viande de canard, ŒUFS ENTIERS, foie de volaille, sel, jus de truffes noires du Périgord 3%, gélatine, poivre, aromates, sucre, épices.

Origine viande de Canard : France.

VN pour 100 g : Energie 356 kcal /1470 kJ, Matières grasses 33,9 g dont Acides gras saturés 12,4 g, Glucides 0,9 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 11,7 g, Sel 1,5 g.

Les 2 Terrines Rustiques de Canard au Foie de Canard (10% de Foie Gras) :

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

Ingrédients : 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.

VN pour 100 g : 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.

Le Médillon de Chevreuil au Foie de Canard (20% de Foie Gras) :

Ingrédients : viande de chevreuil 20%, foie gras de canard 20%, gras de porc, foie de canard, viande de porc, foie de porc, graisse de canard, eau, ŒUFS ENTIERS, blanc d'ŒUFS, vin blanc (SULFITES), amidon de maïs modifié, sel, gélatine, Armagnac (SULFITES), poivre, échalote, sucre, épices.
Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 297 kcal 1230 kJ, Matières Grasses 26,4 g dont Acides gras saturés 9,9 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 1,6 g, Sel 1,4 g.