

## Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis Découverte Délices au Foie Gras : Assortiment de 9 spécialités

### **Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras) :**

**Ingrédients :** rillettes 77% (viande de canard confite, viande de porc, graisse de canard, sel, poivre, muscade), bloc de foie gras de canard 23% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre).

Origine viande de porc et de canard : France.

**VN pour 100 g :** Energie 441 kcal 1820 kJ, Matières Grasses 42,2 g dont Acides gras saturés 15,1 g, Glucides <0,1 g dont Sucres <0,1 g Protéines 14,3 g, Sel 1,6 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.

### **Les 2 "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.

### **La Terrine Rustique 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.

### **Le Médaillon 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 Médaillon 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, ŒUF ENTIER, 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.