

## Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

### Le Colis Prestige

#### **La Terrine de Canard aux Figs 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, figes 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 Campagnarde 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.

#### **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, 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.

#### **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 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 Bloc de Foie Gras d'Oie :**

**Ingrédients** : foie gras d'oie, eau, sel, Porto (SULFITES), poivre, sucre.

**VN pour 100 g** : Energie 400 kcal 1661 kJ, Matières grasses 40,2 g dont Acides gras saturés 14,8 g, Glucides 2,7 g dont Sucres 1,6 g, Protéines 6,8, Sel 1,3 g.

### **Les 2 Blocs de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest :**

**Ingrédients** : foie gras de canard, eau, sel, Armagnac (SULFITES), poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, anti oxygène : acide ascorbique.

**VN pour 100 g** : Energie 471 kcal 1948 kJ, Matières grasses 48,8 g dont Acides gras saturés 18,0 g, Glucides 2,0 g dont Sucres 1,5 g, Protéines 5,6 g, Sel 1,3 g.

### **Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Cuit au Torchon en Gelée au Sauterne :**

**Ingrédients** : foie gras de canard entier 80% (foie gras de canard, sel, Porto (SULFITES), sucre, poivre, conservateur : nitrite de sodium). Bouillon de cuisson en gelée 20% [eau, Sauternes 3,9% (SULFITES), Monbazillac 3,9% (SULFITES), gélatine de porc, fond de volaille (carcasses de volaille, eau, carotte, oignon, poivre noir, girofle, thym), sel, purée de tomate, extrait d'oignon, extrait de carotte, thym].

**VN pour 100 g** : Energie 478 Kcal / 1973 KJ ; Matières grasses 48 dont acides gras saturés 22 ; Glucides 1,9 dont Sucres 1,1 ; Protéines 6,9 ; Sel 1,2.