

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Colis Privilège Spécial Fête du Foie Gras

Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne » :

Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre.

VN pour 100 g : Energie 2247 kJ/ 543 kcal, Matières Grasses 55,6 g dont acides gras saturés 20,3 g, Glucides 2,4 g dont sucres 1,1 g, Protéines 8,0 g, 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.

Les 2 Blocs 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.

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 Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard :

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 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.

« La Terrine de Pierre », Pâté au Foie d'Oie :

Ingrédients : farce charcutière 75% (viande de porc, gras de porc, OEUUF entier, sel, Armagnac (SULFITES), gélatine, poivre, sucre, muscade), foie gras d'oie 25%.
Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 334 kcal 1380 kJ, Matières grasses 31,8 g dont Acides gras saturés 11,6 g, Glucides 0,6 g dont Sucres 0,3 g, Protéines 11,2 g, Sel 1,5 g.