

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

L'assortiment de 3 "Les médaillons, des entrées chics et délicieuses"

Le médaillon au magret de canard et au foie de canard :

Ingrédients : magret de canard 20%, foie gras de canard 20%, viande de porc, foie de canard, gras de porc, foie de volaille, eau, graisse de canard, **œuf** entier, blanc **d'œuf**, sel, gélatine, vin blanc, amidon de maïs modifié, poivre, Armagnac, poivre, sucre, muscade. Origine Porc et Canard : France.

VN pour 100 g : Energie 331 kcal 1370 kJ, Matières Grasses 30,5 g dont Acides gras saturés 11,2 g, Glucides 2,1 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 12,1g, Sel 1,4g.

Le médaillon au foie de canard et champignons :

Ingrédients : farce charcutière 56% (gras de porc, viande de porc, foie de volaille, blanc **d'œuf**, trompettes de la mort 4%, sel, amidon de maïs modifié, Porto, Armagnac, gélatine, poivre, sucre, foie gras de canard 20%, foie de canard, eau, graisse de canard, **œuf** entier, gélatine, Armagnac, sel, poivre, sucre. Origine 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'œuf**, **vin blanc**, amidon de maïs modifié, sel, gélatine, Armagnac, poivre, échalote, sucre, épices. Origine 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.