

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

La Ronde des Petits Pâtés

La Terrine Campagnarde « Casse-Croûte du Paysan » :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, sel, amidon de maïs modifié, Armagnac, 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.

La Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3% :

Ingrédients : gras de porc, viande de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, jus de truffes noires du Périgord 3%, amidon de maïs modifié, sel, Armagnac, 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 Pâté de Caille au Muscat de Beaumes de Venise :

Ingrédients : gras de porc, caille 20% (viande séparée mécaniquement), viande de porc, foie de volaille, échalotes, blanc d'ŒUF, amidon de maïs modifié, Muscat de Beaumes de Venise 2%, vin blanc, sel, gélatine, sucre, ail, épices.

Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 251 kcal 1044 kJ, Matières Grasses 21 g dont Acides gras saturés 8 g, Glucides 3 g dont Sucres 2 g, Protéines 13 g, Sel 1,6 g.

Le Pâté Campagnard au Piment d'Espelette :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, sel, vin blanc (SULFITES), amidon de maïs modifié, plantes aromatiques, Armagnac, gélatine, épices, sucre, piment d'Espelette 0,05%.

Origine viande de porc : France.

VN pour 100 g : Energie 324 kcal 1345 kJ, Matières Grasses 29,0 g dont Acides gras saturés 11,0 g, Glucides 1,0 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15,0 g, Sel 1,7 g.

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'ŒUF, foie de canard, figues 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.

Les Rillettes Pur Canard :

Ingrédients : viande de canard, graisse de canard, sel, poivre.

Origine viande de canard : France

VN pour 100 g : Energie 422 kcal 1761 kJ, Matières Grasses 39,1 g dont Acides gras saturés 12,7 g, Glucides 0 g dont Sucres 0 g, Protéines 17,6 g, Sel 1,9 g.

Véritables Grillons du Périgord :

Ingrédients : viande de canard, viande de porc, gras de porc, graisse de canard, sel, poivre, ail.

Origine viande de porc et de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 415 kcal 1724 kJ, Matières Grasses 38.9 g dont Acides gras saturés 12 g, Glucides 0.3 g dont Sucres 0.3 g, Protéines 16.0 g, Sel 2,1 g.