

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Esprit Terroir

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

Ingrédients : lobe de foie gras de canard, Porto (SULFITES), sel, poivre blanc, sucre, poivre noir, conservateur : nitrite de sodium, antioxygène : acide ascorbique.

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 g, sel 1,3 g.

La Comptée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1% :

Ingrédients : oignons 50%, sucre, vin blanc (SULFITES), eau, vinaigre de vin (SULFITES), amidon de maïs modifié, truffes hiver 1% (tuber brumale, tuber melanosporum 30%), arôme truffe (colorant E150b, FRUITS À COQUES), sel, poivre.

VN pour 100 g : Energie 150 kcal 635 kJ, Matières grasses 0,2 g dont Acides gras saturés 0,0 g, Glucides 35,7 g dont Sucres 32,5 g, Protéines 0,8 g, Sel 0,4 g.

Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (23% 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 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.

La « Terrine du Bistrot du Coin » - Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, tomme du sarladais (LAIT CRU, FERMENTS LACTIQUES, présure, sel, conservateur : lisozyme) 5,2%, jambon du Périgord (jambon de porc, sel, dextrose, baies de genièvre, conservateur : nitrate de potassium) 4,3%, blanc d'ŒUFS, sel, amidon maïs modifié, gélatine, Armagnac (SULFITES), poivre. Jambon issu de porcs élevés et préparés en Périgord.

VN pour 100 g : Energie 1301 kJ 314 kcal, Matières Grasses 27,8 dont acides gras saturés 10,2, Glucides 1,6 dont sucres 0,1, Protéines 14,4, Sel 1,7.

Le Cassoulet au Confit de Canard et à la Saucisse de Toulouse :

Ingrédients : haricots blancs lingots, sauce (eau, couennes de porc, oignons, concentré de tomates, amidon de maïs modifié, graisse de canard, sel, extraits de volaille, aromates, poivre, épices), saucisse de Toulouse grillée 13% (viande de porc, gras de porc, boyau naturel de porc, sel, poivre), manchon de canard confit 13%.

Origine viande de porc et de canard : France.

VN pour 100 g : Energie 158 kcal 659 kJ, Matières Grasses 7,7 g dont Acides gras saturés 2,6 g, Glucides 10 g dont Sucres 0,8 g, Protéines 10,4 g, Sel 1,2 g.