

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre composition « Ronde Des Petits Pâtés »

Les Rillettes Pur Canard :

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

VN pour 100 g : Energie 1839 kJ 446 kcal, Matières Grasses 43,6 g dont acides gras saturés 16,1 g, Glucides 7,3 g dont sucres 6,6 g, Protéines 5,4 g, Sel 1,2 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.

Les Terrines Campagnardes « 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.

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 1044 kJ 251 kcal - Matières Grasses 21 dont acides gras saturés 8 - Glucides 3 dont sucres 2 - Protéines 13 - Sel 1,6.

La Terrine de Canard aux Figes Parfumées au Loupiac :

Ingrédients : gras de porc, viande de canard 21%, viande de porc, foie de volaille, foie de porc, blanc d'ŒUF, foie de canard, figes 4% (SULFITES), sel, amidon de maïs modifié, Loupiac 1%(SULFITES), gélatine, épices, ail, sucre.

Origine viande de Porc, Canard : France.

VN pour 100 g : Energie 1248 kJ 301 kcal - Matières Grasses 25,8 dont acides gras saturés 8,5 - Glucides 3,9 dont sucres 1,9 - Protéines 13,4 - Sel 1,4.

Les Pâtés Campagnards au Piment d'Espelette :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, sel, vin blanc, 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 Chevreuil à la Fine Champagne :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, viande de chevreuil 20%, foie de poulet, échalotes, blanc d'ŒUF, amidon de maïs modifié, Fine champagne 2%, sel, gélatine, sucre, ail, épices

VN pour 100 g : Energie 1137 kJ 274 kcal - Matières Grasses 23 dont acides gras saturés 8,0 - Glucides 4,1 dont sucres 0,7 - Protéines 14 - Sel 1,5.