

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre compositions « Pochon Des Décalés »

Vos 5 Terrines livrés 90 g livrées avec leur pochon cadeau !

"Belle et reBelle" La terrine de Pintade au Chocolat et ses Éclats de Noisettes Grillées :

Ingrédients : gras de porc, viande de pintade 20%, viande de porc, foie de poulet, blanc d'ŒUF, eau, chocolat 3% (SOJA), noisettes grillées (FRUITS À COQUES) 2.5%, sel, amidon de maïs modifié, vin blanc sec (SULFITES), gélatine, pulpe d'ail, Armagnac, plantes aromatiques, épices. (Traces LAIT, GLUTEN, SÉSAME, ARACHIDE)

Origine viande de porc : France.

Origine viande de pintade : UE.

VN pour 100 g : Energie 317 kcal 1312 kJ, Matières Grasses 27,1 g dont Acides gras saturés 9,3 g, Glucides 3,2 g dont Sucres 1,6 g, Protéines 14,8 g, Sel 1,4g.

"Et roule ma poule" La Terrine de Volaille à l'Ail des Ours :

Ingrédients : viande de poulet 45%, peau de volaille, foie de volaille, blanc d'ŒUF, sel, amidon de maïs modifié, ail des ours 0.45%, poivre, pulpe d'ail, sucre.

VN pour 100 g : Energie 210 kcal 872 kJ, Matières Grasses 15,9 g, dont Acides gras saturés 4,7 g, Glucides 1,3 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 15,3 g, Sel 1,57 g.

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

Ingrédients : viande de porc (origine France), gras de porc, foie de porc, tomme du sarladais (LAIT cru, FERMENTS LACTIQUES, présure, sel, conservateur : lysozyme) 5,2%, jambon du Périgord (jambon de porc, sel, dextrose, baies de genièvre, conservateur : nitrate de potassium) 4,3%, blanc d'ŒUF, sel, amidon maïs modifié, gélatine, Armagnac, 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.

« Terrine des 3 larrons dans le potager » Poulet, Canard et Oie :

Ingrédients : peau de volaille, viande de poulet 18%, viande de canard 13,8%, viande d'oie 13,8%, foie de volaille, légumes et aromates 7% (poireaux, oignons, échalotes), ŒUFS entiers, amidon de maïs transformé, sel, pulpe d'ail, poivre, aromates, sucre.

Origine viande de poulet : France.

Origine viandes d'oie et de canard : UE.

VN pour 100 g : Energie 207 kcal 862 kJ, Matières grasses 15,4 g dont Acides gras saturés 4,2 g, Glucides 2,3 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 14,9 g, Sel 1,5 g.

« Tes Bon Mon Cochon » Ma Terrine de Porc à l'Armagnac :

Ingrédients : viande et gras de porc 69%, foie de porc 18%, blanc d'ŒUF, sel, amidon de maïs modifié, Armagnac 1%, 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.