

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Evasion culinaire

LE PASTIGNAC PATE AU FOIE DE CANARD TRUFFE 3% (50% DE FOIE GRAS) 130G

Ingrédients : Foie gras de canard 50%, viande de porc (origine France), gras de porc, blanc d'oeuf, truffes noires du Périgord (tuber melanosporum) 3%, foie de porc, sel, Armagnac, gélatine, jus de truffes noires du Périgord (tuber melanosporum) 0,5%, poivre, sucre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1570 kJ, Energie kcal 380 kcal, Matières grasses 36.9 g, dont acides gras saturés 14.8 g, Glucides 1.5 g, dont sucres 1.1 g, Protéines 10.4 g, Sel 1.4 g

LES RONDOS DE JAMBON AU FOIE GRAS DE CANARD 30% ET A LA GELEE AU MONBAZILLAC 200G

Ingrédients: 2 tranches de jambon de porc cuit fourrées au foie de canard 85% (jambon cuit supérieur 50% (jambon de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, arômes, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), bloc de foie gras de canard (foie gras de canard 30%, eau, sel, Armagnac, sucre, poivre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique)), gelée d'enrobage 15% (eau, gélatine, Monbazillac 1%, sel, sucre, caramel). Viande de porc origine : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1084 kJ, Energie kcal 262 kcal, Matières grasses 23 g, dont acides gras saturés 9.4 g, Glucides 0.9 g, dont sucres 0.6 g, Protéines 12 g, Sel 0.82 g

RISOTTO AU PETIT EPEAUTRE 400 g

Ingrédients : Eau, oignon préfrit (oignon, huile de tournesol), petit épeautre (16,2%), brunoise de légumes (poireaux, carottes, céleri, navets et oignons), crème (lait), vin blanc (sulfites), amidon de maïs, huile d'olive, sel, ail, fond brun de veau (semoule de riz, arômes naturel, sel, sucre brun, graisse de boeuf et viande de veau, tomate et extrait de carotte), poivre, thym, laurier).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 548 kJ, Energie kcal 131 kcal, Matières grasses 6.8 g, dont acides gras saturés 2.8 g, Glucides 13 g, dont sucres 2 g, Protéines 2.8 g, Sel 1.1 g

MANCHON DE CANARD AUX FIGUES ET RAISINS 600G

Ingrédients: Manchons de canard assaisonnés 40% (manchon de canard, sel), sauce 60% (eau, Monbazillac 22,1% (sulfites), échalote, figues 6,3% (figues séchées, farine de riz), raisins secs 6,3%, fond brun de veau (semoule de riz, arômes naturels, sel, sucre brun, graisse de boeuf et viande de veau, tomate et extrait de carotte), concentré de tomate, amidon de maïs modifié, miel, vinaigre d'alcool, poivre). Canard origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 803 kJ, Energie kcal 192 kcal, Matières grasses 9.4 g, dont acides gras saturés 3.5 g, Glucides 9.7 g, dont sucres 5.4 g, Protéines 16 g, Sel 0.35 g

LES PETITS CANELES DE BORDEAUX AU SIROP DE RHUM BOCAL 140G

Ingrédients : Canelés 57% (sucre, lait demi écrémé, eau, farine de blé, oeufs entiers, rhum, poudre de lait entier, arôme naturel) , sirop 43% (eau, sucre, rhum 18%, caramel (eau, sucre)).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 903 kJ, Energie kcal 213 kcal, Matières grasses 1.4 g, dont acides gras saturés 0.5 g, Glucides 48 g, dont sucres 39.7 g, Protéines 2.1 g, Sel 0.05 g

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER A L ANCIENNE 125G

Ingrédients: Foie gras de canard, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 2247 kJ, Energie kcal 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