

## Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

### Notre Héritage

#### **FOIE GRAS D OIE ENTIER DU PERIGORD BOCAL 125G**

Ingrédients : Foie gras d'oie, sel, poivre

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kj 2263 kJ, Energie kcal 549 kcal, Matières grasses 57 g, dont acides gras saturés 22.8 g, Glucides 1.9 g, dont sucres 0.4 g, Protéines 7.8 g, Sel 1 g

#### **TERRINE CAMPAGNE A LA TRUFFE D ETE 130 G**

Ingrédients: Gorge de porc, viande de porc, foie de porc, **oeuf**, brisures de truffes de la Saint-Jean (Tuber Aestivum) 3%, amidon de maïs modifié, sel, armagnac, gélatine, poivre, acti'truf (farine de sarrasin, truffe blanche d'été (Tuber aestivum), arôme de truffe blanche). Viandes de porc : origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kj 1059 kJ, Energie kcal 255 kcal, Matières grasses 20 g, dont acides gras saturés 6.6 g, Glucides 0.9 g, dont sucres 0.6 g, Protéines 16 g, Sel 1.6 g

#### **FRICASSEE DE CEPES CUISINES A L'ANCIENNE 190G**

Ingrédients : morceaux de têtes et de jambes de cèpes mis en oeuvre 66% (boletus edulis, boletus aereus), huile de tournesol, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kj 315 kJ, Energie kcal 76 kcal, Matières grasses 4.8 g, dont acides gras saturés 0.6 g, Glucides 3.9 g, dont sucres 0.6 g, Protéines 4.9 g, Sel 0.7 g

#### **LE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST " RECETTE A L ANCIENNE " 180G**

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

#### **CONFIT DE CANARD DU SUD OUEST 2 CUISSES 765G**

Ingrédients: Cuisse de canard du Sud-Ouest (origine France) 55% confite dans la graisse de canard, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kj 1340 kJ, Energie kcal 323 kcal, Matières grasses 25.8 g, dont acides gras saturés 8.5 g, Glucides 0.5 g, dont sucres 0.1 g, Protéines 22.2 g, Sel 1.5 g