

LES INCONTOURNABLES DE MA TABLE

LE FAMEUX PAPITOU PATE AU FOIE DE CANARD (30% BLOC DE FOIE GRAS) 130G

Ingrédients : Viande de porc, bloc de foie gras de canard 30% (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre), gras de porc, foie de volaille, blanc d'oeuf, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant: acide ascorbique. Viande de porc origine: France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kj 1446 kJ, Energie kcal 348 kcal, Matières grasses 33.1 g, dont acides gras saturés 10.8 g, Glucides 1.6 g, dont sucres 0.1 g, Protéines 11.1 g, Sel 1.5 g

TERRINE DE MAGRET DE CANARD, FOIE DE CANARD ET JUS DE TRUFFE 100G

Ingrédients: Gras de porc, foie gras de canard 20%, magret de canard 20%, viande de canard, foie de poulet, blancs d'oeuf, jus de truffes noires du Périgord 3%, sel, gélatine, épices, échalote, sucre. Viande de canard origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kj 1470 kJ, Energie kcal 356 kcal, Matières grasses 34 g, dont acides gras saturés 12.4 g, Glucides 0.9 g, dont sucres 0.6 g, Protéines 12 g, Sel 1.5 g

TARTIVORES AU FOIE DE CANARD ET AU MAGRET FUME BX 100G

Ingrédients: Foie de canard 20,6%, graisse de canard, foie de volaille, eau, crème (lait), oeuf, viande de canard fumée 7,8% (magret et aiguillette de canard, sel, poivre, épices, antioxydant : E 301, conservateur : E 250, ferments), flocons de pomme de terre (extrait de romarin), Armagnac, sel, gélatine de porc, sucre, poivre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique. Viandes et foie origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kj 1572 kJ, Energie kcal 381 kcal, Matières grasses 37 g, dont acides gras saturés 14 g, Glucides 4.6 g, dont sucres 1.4 g, Protéines 7.6 g, Sel 1.2 g

TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT 65 G

Ingrédients : Viande de canard 29%, gorge de porc, viande de porc, foie de volaille, oeuf, oignon pré-frit (oignon, huile de tournesol), amidon de maïs modifié, poivre vert 2,7%, Armagnac, sel, fond brun de veau (semoule de riz, arômes naturels, sel, sucre brun, graisse de boeuf et viande de veau, tomate et extrait de carotte), poivre, thym, laurier. Viandes de canard et de porc origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kj 1148 kJ, Energie kcal 277 kcal, Matières grasses 24 g, dont acides gras saturés 6.8 g, Glucides 1.8 g, dont sucres 0 g, Protéines 12 g, Sel 1.5 g