

LOT DE 2 RECETTES PRESTIGES

LE CREMEUX D'ARTICHAUT A LA TRUFFE BRUMALE 100G:

Ingrédients : Artichaut 57%, huile de tournesol, **crème (lait)**, flocons de pomme de terre (extrait de romarin), huile d'olive vierge extra, moutarde de Dijon (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, **disulfite** de potassium, acide citrique), sucre, brisures de truffe brumale 1% (Tuber Brumale), sel, jus de citron, acti'truf (farine de sarrasin, truffe blanche d'été (Tuber atrium), arôme de truffe blanche), poivre, persil, thym, laurier.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1161 kJ, Energie kcal 281 kcal, Matières grasses 25 g, dont acides gras saturés 4.1 g, Glucides 7.8 g, dont sucres 1.7 g, Protéines 1.9 g, Sel 1.6 g

RILLETES AU MAGRET DE CANARD ET AU JUS DE TRUFFE NOIRE 100G:

Ingrédients : Viandes de canard 53% (dont 30% magret), graisse de canard, oignon pré-frit (oignon, huile de tournesol), jus de truffe noire du Périgord 3% (Tuber Melanosporum), sel, ail, poivre, acti'truf (farine de sarrasin, truffe blanche d'été (Tuber Aestivum Vitt) 5%, arôme de truffe blanche).

Viandes de canard : origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1602 kJ, Energie kcal 388 kcal, Matières grasses 37 g, dont acides gras saturés 13 g, Glucides 2.3 g, dont sucres 0.7 g, Protéines 11 g, Sel 1.6 g