

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Confit de gésiers de canard du Périgord émincés + Les cœurs de canard confits
à la graisse de canard

Confit de Gésiers de Canard du Périgord Émincés :

Ingrédients : Gésiers de canard 55% confits dans la graisse de canard, sel, Armagnac, conservateur : nitrite de sodium.

VN pour 100 g : Energie 842 kJ / 201 kcal ; Matières Grasses 10 g dont acides gras saturés 3,2 g ; Glucides < 0,5 g dont sucres < 0,5 g; Protéines 27 g; sel 1,1 g.

Les Cœurs de Canard Confits à la Graisse de Canard :

Ingrédients : cœurs de canard gras mis en œuvre 55%, graisse de canard, sel.

VN pour 100 g : Energie 1260 kJ 304 kcal, Matières Grasses 25,6 g dont Acides gras saturés 8,2 g, Glucides 0,2 g dont sucres 0,2 g, Protéines 18,2 g, Sel 1,1 g.