

## Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Notre Terroir

### **Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Recette à l'Ancienne » Conserve :**

**Ingrédients :** lobe de foie gras de canard, Porto, sel, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, anti oxygène : acide ascorbique.

**VN pour 100 g :** Energie 543 kcal 2247 kJ, Matières grasses 55,6 g dont Acides gras saturés 20,3 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 1,1 g, Protéines 8,0 g, Sel 1,25 g.

### **Le Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest :**

**Ingrédients :** foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, anti oxygène : acide ascorbique.

**VN pour 100 g :** Energie 471 kcal 1948 kJ, Matières grasses 48,8 g dont Acides gras saturés 18,0 g, Glucides 2,0 g dont Sucres 1,5 g, Protéines 5,6 g, Sel 1,3 g.

### **"Le Fameux Papitou" Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% Bloc de Foie Gras) :**

**Ingrédients :** viande de porc, bloc de foie gras de canard 30% (foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, poivre, sucre), gras de porc, foie de volaille, blanc d'ŒUF, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxygène : acide ascorbique.

**VN pour 100 g :** Energie 348 kcal 1446 kJ, 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.

### **Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard (25% de Bloc de Foie Gras) :**

**Ingrédients :** rillettes 77% (viande de canard confite, viande de porc, graisse de canard, sel, poivre, muscade), bloc de foie gras de canard 23% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre).  
Origine viande de porc et de canard : France.

**VN pour 100 g :** Energie 441 kcal 1820 kJ, Matières Grasses 42,2 g dont Acides gras saturés 15,1 g, Glucides <0,1 g dont Sucres <0,1 g Protéines 14,3 g, Sel 1,6 g.

### **Le Médailon au Magret de Canard et au Foie de Canard :**

**Ingrédients :** magret de canard 20%, foie gras de canard 20%, viande de porc, foie de canard, gras de porc, foie de volaille, eau, graisse de canard, ŒUF entier, blanc d'ŒUF, sel, gélatine, vin blanc (SULFITES), amidon de maïs modifié, poivre, Armagnac, poivre, sucre, muscade.  
Origine viande de porc et de canard : France.

**VN pour 100 g :** Energie 331 kcal 1370 kJ, Matières Grasses 30,5 g dont Acides gras saturés 11,2 g, Glucides 2,1 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 12,1g, Sel 1,4g.

### **La Terrine Rustique de Canard au Foie de Canard (10% foie gras) :**

**Ingrédients :** viande de canard 44%, bouillon (eau, arômes, ail pulpe, aromates), graisse de canard, foie gras de canard 10%, foie de volaille, amidon de maïs modifié, sel, gélatine, poivre.  
Origine viande de canard : France.

**VN pour 100 g :** Energie 343 kcal 1418 kJ, Matières grasses 31,0 g dont Acides gras saturés 10,7 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 0,7 g, Protéines 13,5 g, Sel 1,4 g.

### **La Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3% :**

**Ingrédients :** gras de porc, viande de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, jus de truffes noires du Périgord 3%, amidon de maïs modifié, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre.  
Origine viande de Porc : France.

**VN pour 100 g :** Energie 324 kcal 1345 kJ, Matières Grasses 29 g dont Acides gras saturés 11 g, Glucides 1 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15 g, Sel 1,7 g.

### **La Terrine de Canard au Magret de Canard Fumé :**

**Ingrédients :** viande de porc, foie de porc, gras de porc, viande de canard 15 %, magret de canard fumé 5% (magret, sel, poivre, ferments lactiques, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), blanc d'ŒUFS, sel, amidon de maïs modifié, poivre.

**VN pour 100 g :** Energie 299 kcal 1239 kJ, Matières Grasses 25,6 g dont Acides gras saturés 8,7 g, Glucides 2 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15,2 g, Sel 1,7 g.

### **La Moutarde à l'Ancienne aux Cèpes :**

**Ingrédients :** moutarde à l'ancienne 87.7% (eau, vinaigre d'alcool, graines de moutarde, téguments de graines de moutarde, sel, acidifiant : E330, arômes, antioxydant : E224 (SULFITES), épice (curcuma)), sucre, cèpes en poudre 3 %.

**VN pour 100 g :** Energie 165 kcal 690 kJ, Matières Grasses 10,5 g dont Acides gras saturés 0,8 g, Glucides 10.8 g dont Sucres 10,1 g, Protéines 7 g, Sel 4,6 g.

## **Le Jambonneau à la Moutarde à l'Ancienne:**

**Ingrédients** : jarret de porc 86 %, moutarde à l'ancienne 5% (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc (SULFITES), sucre, épices, acidifiant : acide citrique, conservateur : disulfite de potassium), sel, gélatine, Armagnac, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium.  
Origine viande de porc : France.

**VN pour 100 g** : Energie 127 kcal 534 kJ, Matières grasses 5,5 g dont Acides gras saturés 1,7 g, Glucides 0,4 g dont Sucres 0,3 g, Protéines 19,1 g, Sel 1,7 g.