

## **Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles**

### Farandole de Blocs de Foie Gras

#### **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 Chutney de Figes au Parfum de Poivre Sarawak :**

**Ingrédients** : oignons, eau, figes (antioxydant E220, conservateur E202 (SULFITES)) 13,5%, sucre, amidon de maïs modifié, vinaigre de vin (SULFITES), sel, poivre de Sarawak 0.13%.

**VN pour 100 g** : Energie 450 kJ 106 kcal - Matières Grasses 0,4 dont acides gras saturés 0,1 - Glucides 25 dont sucres 20 - Protéines 1,0 - Sel 0,41.

#### **La Compotée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1% (*Tuber Brumale et Tuber Melanosporum (30% minimum)*):**

**Ingrédients** : oignons 50%, sucre, vin blanc (SULFITES), eau, vinaigre de vin (SULFITES), amidon de maïs modifié, truffes hiver 1% (tuber brumale, tuber melanosporum 30%), arôme truffe (colorant E150b, FRUITS À COQUES), sel, poivre.

**VN pour 100 g** : Energie 150 kcal 635 kJ, Matières grasses 0,2 g dont Acides gras saturés 0,0 g, Glucides 35,7 g dont Sucres 32,5 g, Protéines 0,8 g, Sel 0,4 g.