

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Mes spécialités au foie gras

Pâté au foie de canard (30% bloc de foie gras) 130 g

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

Bloc de foie gras de canard boîte 100 g

Ingrédients: Foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1948 kJ, Energie kcal 471 kcal, Matières grasses 48.8 g, dont acides gras saturés 18 g, Glucides 2 g, dont sucres 1.5 g, Protéines 5.6 g, Sel 1.3 g

Terrine de magret de canard et de foie de canard, jus de truffe noires 65 g

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 33.9 g, dont acides gras saturés 12.4 g, Glucides 0.9 g, dont sucres 0.6 g, Protéines 11.7 g, Sel 1.5 g

Médailon de chevreuil au foie de canard (20%) 100 g

Ingrédients : viande de chevreuil 20%, foie gras de canard 20%, gras de porc, foie de canard, viande de porc, foie de porc, graisse de canard, eau, [oeuf entier](#), blanc d'[oeuf](#), vin blanc, amidon de maïs modifié, sel, gélatine, Armagnac, poivre, échalote, sucre, épices. Viande de Porc origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 297 kJ, Energie kcal 1230 kcal, Matières grasses 26.4 g, dont acides gras saturés 9.9 g, Glucides 2.4 g, dont sucres 0.4 g, Protéines 12.6 g, Sel 1.4 g

Tartivores au foie gras de canard et magret fumé 100 g

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

Rillettes au foie gras de canard 90 g

Ingrédients : Rillettes 75% (viande de canard confite, viande de porc, graisse de canard, sel, poivre, muscade), bloc de foie gras de canard 25% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre). Viandes de Porc et de Canard origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1820 kJ, Energie kcal 441 kcal, 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