

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

MES 6 SPECIALITES A LA TRUFFE

TERRINE GLOIRE DE MON PERE 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

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 aestivum), 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

SPECIALITE DE JAMBONNEAU A LA TRUFFE D ETE 200GR :

Ingrédients: Jarret de porc 91,5%, brisures de truffe d'été 3% (Tuber aestivum), eau, gélatine, sel, armagnac, poivre, acti'truf (farine de sarrasin, truffe blanche d'été (Tuber aestivum Vitt), arôme de truffe blanche), conservateur : nitrite de sodium.

Viande de porc : origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 784 kJ, Energie kcal 188 kcal, Matières grasses 11 g, dont acides gras saturés 3.6 g, Glucides 0 g, dont sucres 0 g, Protéines 19 g, Sel 1.2 g

TERRINE CAMPAGNARDE AU JUS DE TRUFFES NOIRES 3% 90G:

Ingrédients: Gras de porc, viande de porc, foie de porc, blanc d'oeuf, jus de truffes noires du Périgord (tuber melanosporum) 3%, amidon de maïs modifié, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre. Viande de Porc origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1345 kJ, Energie kcal 324 kcal, 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

TERRINE DE CAMPAGNE A LA TRUFFE BRUMALE 130 G:

Ingrédients: Gorge de porc, viande de porc, foie de porc, oeuf, brisures de truffes brumale (tuber brumale) 3%, amidon de maïs modifié, sel, armagnac, gélatine, poivre, acti'truf (farine de sarrasin, truffe blanche d'été (Tuber aestivum), arôme de truffe blanche). Viandes de porc : origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1059 kJ, Energie kcal 255 kcal, Matières grasses 20 g, dont acides gras saturés 6.6 g, Glucides 0.9 g, dont sucres 0.6 g, Protéines 16 g, Sel 1.6 g

SPECIALITE DE BLOC FOIE GRAS DE CANARD AU JUS DE TRUFFE D' ETE 100G:

Ingrédients: Foie gras de canard, eau, jus de truffe d'été 3% (Tuber Aestivum), sel, acti'truf (farine de sarrasin, truffe blanche d'été (Tuber Aestivum Vitt), arôme de truffe blanche), poivre, sucre. Origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1839 kJ, Energie kcal 446 kcal, Matières grasses 43.6 g, dont acides gras saturés 16.1 g, Glucides 7.3 g, dont sucres 6.6 g, Protéines 5.4 g, Sel 1.2 g