#### **LOT 10 SPECIALITES DU TERROIR**

### LES RONDOS DE JAMBON AU FOIE GRAS DE CANARD 30% ET A LA GELEE AU MONBAZILLAC 200G

Ingrédients: 2 tranches de jambon de porc cuit fourrées au foie de canard 85% (jambon cuit supérieur 50% (jambon de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, arômes, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), bloc de foie gras de canard (foie gras de canard 30%, eau, sel, Armagnac, sucre, poivre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique)), gelée d'enrobage 15% (eau, gélatine, Monbazillac 1%, sel, sucre, caramel). Viande de porc origine : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie 1084 kj 262 kcal, Matières grasses 23 g, dont acides gras saturés 9.4 g, Glucides 0.9 g, dont sucres 0.6 g, Protéines 12 g, Sel 0.82 g

### **MEDAILLON DE POULET A LA BASQUAISE 100G**

Ingrédients: Farce 80% (viande de poule 22.3%, gorge de porc, foie de volaille, viande de porc, échalote, **oeuf**, amidon de maïs modifié, gélatine, sel, ail, poivre), noyau basquaise 20% (poivrons rouges et jaunes pré-frits, eau, gélatine, amidon de maïs modifié, sucre, sel). Viandes de poule et porc: origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 753 kJ, Energie kcal 181 kcal, Matières grasses 11 g, dont acides gras saturés 3.5 g, Glucides 2.1 g, dont sucres 1.3 g, Protéines 15 g, Sel 1.4 g

# PETIT CAKE AU MAGRET ET PIGNON 60G

Ingrédients: **Oeuf entier (oeuf),** farine de blé (gluten), viande de canard fumée 12,8% (magret et aiguillette de canard, sel, poivre, épices, antioxydant : E 301, conservateur : E 250, ferments), beurre (lait), crème (lait), eau, amidon de maïs modifié, pignon de pin (4,3%), poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de maïs), sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1191 kJ, Energie kcal 285 kcal, Matières grasses 16.7 g, dont acides gras saturés 8.3 g, Glucides 23.5 g, dont sucres 1 g, Protéines 10.1 g, Sel 2.3 g

## **SAUCE AU FOIE GRAS DE CANARD 100G**

Ingrédients: Eau, **crème (lait)**, foie gras de canard 20% (foie gras de canard 98%, sel, poivre), vin doux naturel Banyuls (sulfites), gomme arabique (E414)), échalote, fond brun de veau, amidon de maïs modifié, sel, poivre blanc.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 749 kJ, Energie kcal 181 kcal, Matières grasses 17 g, dont acides gras saturés 8.9 g, Glucides 3.7 g, dont sucres 1.7 g, Protéines 2.2 g, Sel 1 g

## **CREME PARMESAN A LA TRUFFE D ETE 100G**

Ingrédients: **Crème (lait),** parmesan 12,8% (**lait cr**u, sel, présure), eau, oignons pré-frits (oignons, huile de tournesol), brisures de truffe d'été 3,4% (Tuber aestivum), amidon de maïs modifié, sel, acti'truf (farine de sarrasin, truffe blanche d'été (Tuber Aestivum Vitt), arôme de truffe blanche), poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1016 kJ, Energie kcal 246 kcal, Matières grasses 22 g, dont acides gras saturés 15 g, Glucides 3.7 g, dont sucres 2.3 g, Protéines 5.9 g, Sel 0.8 g

# LE JAMBONNEAU A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE 200G

Ingrédients: Jarret de porc (origine France) 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.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 534 kJ, Energie kcal 127 kcal, 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

### TERRINE DE PINTADE AUX CEPES ET CHARDONNAY 150 G

Ingrédients: Viande de pintade 28,5%, gorge de porc, foie de volaille, oignon pré-frit (oignon, huile de tournesol), vin blanc cépage Chardonnay 6,9% (sulfites), **oeuf**, cèpe 4,6%, gélatine, ail, amidon de maïs modifié, sel, poivre. Viandes origine France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 910 kJ, Energie kcal 219 kcal, Matières grasses 15 g, dont acides gras saturés 5 g, Glucides 2.3 g, dont sucres 1 g, Protéines 16 g, Sel 0.97 g

### TERRINE CANARD AU CONFIT D'OIGNON 65 G

Ingrédients: Viande de canard 19,3%, viande de porc, foie de porc, gorge de porc, confit d'oignons 9,7% (oignon, sucre, vin blanc), **oeuf**, eau, amidon de maïs modifié, gélatine, sel, poivre. Viandes de canard et de porc : Origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1141 kJ, Energie kcal 274 kcal, Matières grasses 19 g, dont acides gras saturés 5.9 g, Glucides 7.4 g, dont sucres 6.3 g, Protéines 15 g, Sel 1.4 g

### LES RILLETTES PUR CANARD 90G

Ingrédients: Viande de canard, graisse de canard, sel, poivre. Viande de canard origine France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1761 kJ, Energie kcal 422 kcal, Matières grasses 39.1 g, dont acides gras saturés 12.7 g, Glucides 0 g, dont sucres 0 g, Protéines 17.6 g, Sel 1.9 g

# **RILLETTES DE PORC NATURE 90G**

Ingrédients : Viande et gras de porc 98,8%, sel, ail, poivre. Viande de porc origine Périgord.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 2153 kJ, Energie kcal 521 kcal, Ma32tières grasses 51 g, dont acides gras saturés 24 g, Glucides 0 g, dont sucres 0 g, Protéines 15 g, Sel 0.65 g