

TERRINE RUSTIQUE DE CANARD 320G Médaille de bronze concours agricole 2026

Ingrédients : Viande de porc, gras de porc, viande de canard 20%, foie de porc, blanc d'**oeuf**, foie de volaille, vin blanc, amidon de maïs modifié, sel, gélatine, Armagnac, épices, plantes aromatiques, sucre.

Viande de porc et de canard origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1313 kJ, Energie kcal 317 kcal, Matières grasses 28.6 g, dont acides gras saturés 9.5 g, Glucides 2 g, dont sucres 0.2 g, Protéines 13 g, Sel 1.7 g

TERRINE DE PORC DU PERIGORD AU ROCAMADOUR ET A LA TRUFFE BRUMALE 3% 320G:

Ingrédients: Viande et gras de porc, foie de porc, **oeuf**, brisures de truffes (tuber brumale) 3%, fromage de Rocamadour 2% (**lait**), sel, amidon de maïs modifié, Armagnac, gélatine, poivre, sucre.

Viandes de porc: origine Périgord

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1356 kJ, Energie kcal 328 kcal, Matières grasses 28 g, dont acides gras saturés 9.9 g, Glucides 0.9 g, dont sucres 0.7 g, Protéines 14 g, Sel 1.7 g