

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Délice de Printemps

« La 100 -ème » Terrine d'aiguillettes et de foie de canard, aux cèpes parfumés au Jus de truffes noires 1% (10 % de foie gras) : Ingrédients : Aiguillettes de canard 20%, gras de porc, viande de porc, foie de volaille, foie gras de canard 10%, blanc d'OEUFS, cèpes 3% (Boletus edulis, Boletus aereus), amidon de maïs modifié, sel, jus de truffes noires du Périgord 1%, Armagnac, gélatine, poivre, sucre. Viande de porc et de canard origine : France. VN en g pour 100 g : Energie 1122 kJ / 271 kcal ; Matières Grasses 23,7 g dont acides gras saturés 8,3 g ; Glucides 1,9 g dont sucres 0,3 g ; Protéines 12,3 g ; sel 1,5 g.

Le bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest : Ingrédients : foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre. Origine : IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest. 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.

Les grattons de canard à l'échalote douce confite : Ingrédients : viande de canard, graisse de canard, échalote douce confite 10%, sel, pulpe d'ail, oignon, poivre. Viande de canard origine : France. VN pour 100 g : Energie 399 kcal 1652 kJ, Matières Grasses 35,2 g dont Acides gras saturés 11,1 g, Glucides 2,5 g dont Sucres 0,2 g, Protéines 18,1 g, Sel 1,8 g.

La terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3% : Ingrédients : gras de porc, viande de porc, foie de porc, blanc d'OEUFS, jus de truffes noires du Périgord 3%, amidon de maïs modifié, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre. Origine Porc : France. VN pour 100 g : Energie 324 kcal 1345 kJ, 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.

La terrine des 3 larrons dans le potager, poulet, canard et oie : Ingrédients : peau de volaille, viande de poulet 18%, viande de canard 13,8%, viande d'oie 13,8%, foie de volaille, légumes et aromates 7% (poireaux, oignons, échalotes), OEUFs entiers, amidon de maïs transformé, sel, pulpe d'ail, poivre, aromates, sucre. Origine poulet : France, viandes d'oie et de canard : UE. VN pour 100 g : Energie 207 kcal 862 kJ, Matières grasses 15,4 g dont Acides gras saturés 4,2 g, Glucides 2,3 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 14,9 g, Sel 1,5 g.

« Terrine du Bistrot du Coin » - Terrine au jambon du Périgord et tomme du Sarladais : viande de porc (origine France), gras de porc, foie de porc, tomme du sarladais (LAIT CRU, ferments LACTIQUES, présure, sel, conservateur: lisosyme) 5,2%, jambon du Périgord (jambon de porc, sel, dextrose, baies de genièvre, conservateur : nitrate de potassium) 4,3%, blanc d'OEUFS, sel, amidon maïs modifié, gélatine, Armagnac, poivre. Jambon issu de porcs élevés et préparés en Périgord. VN pour 100 g : Energie 1301 kJ 314 kcal, Matières Grasses 27,8 dont acides gras saturés 10,2, Glucides 1,6 dont sucres 0,1, Protéines 14,4, Sel 1,7.

La terrine de canard au magret fumé : viande de porc, foie de porc, gras de porc, viande de canard 15 %, magret de canard fumé 5% (magret, sel, poivre, ferments LACTIQUES, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), blanc d'OEUFS, sel, amidon de maïs modifié, poivre. VN pour 100 g : Energie 299 kcal 1239 kJ, Matières Grasses 25,6 g dont Acides gras saturés 8,7 g, Glucides 2 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15,2 g, Sel 1,7 g.