

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

L'Intemporel

Le foie gras de canard entier du Sud-Ouest, recette à l'ancienne :

Ingrédients : Foie gras de canard, sel, poivre.

VN en g pour 100 g : Energie 2247 kJ 543 kcal, Matières Grasses 55,6 g dont acides gras saturés 20,3 g, Glucides 2,4 g dont sucres 1,1 g, Protéines 8,0 g, Sel 1,3 g.

La compotée d'oignons à la truffe d'hiver 1% :

Ingrédients : oignons 50%, sucre, vin blanc (SULFITES), eau, vinaigre de vin (SULFITES), amidon de maïs modifié, truffes hiver 1% (tuber brumale, tuber melanosporum 30%), arôme truffe (colorant E150b, FRUITS A CQOUES), sel, poivre.

VN pour 100 g : Energie 150 kcal 635 kJ, Matières grasses 0,2 g dont Acides gras saturés 0,0 g, Glucides 35,7 g dont Sucres 32,5 g, Protéines 0,8 g, Sel 0,4 g.

Foie Gras d'oie entier du Périgord à l'Ancienne :

Ingrédients : Foie gras d'oie, sel, poivre Origine

VN en g pour 100 g : Energie 2263 kJ / 549 kcal ; Matières Grasses 57 g dont acides gras saturés 22,8 g ; Glucides 1,9 g dont sucres 0,4 g ; Protéines 7,8 g ; sel 1 g.

Le pastignac pâté au foie de canard à la truffe noire du Périgord (50% foie gras) :

Ingrédients : foie gras de canard 50%, viande de porc, gras de porc, blanc d'OEUF, truffes noires du Périgord 3%, foie de canard, foie de porc, sel, Armagnac, gélatine, jus de truffes noires du Périgord 0,5%, poivre, sucre. Origine Porc : France.

VN pour 100 g : Energie 380 kcal 1570 kJ, Matières grasses 36,9 g dont Acides gras saturés 14,8 g, Glucides 1,5 g dont Sucres 1,1 g, Protéines 10,4 g, Sel 1,4 g.

Terrine de Canard aux Champignons des Bois :

Ingrédients : Gras de porc, viande de porc, viande de canard 20%, foie de poulet, foie de porc, blanc d'OEUF, Champignons des bois 4.6%, sel, amidon de maïs modifié, vin rouge (SULFITES), gélatine, pulpe d'ail, épices, plantes aromatiques, sucre. Viande de porc et de canard : origine France

VN en g pour 100 g : Energie 1213 kJ 293 kcal - Matières Grasses 25,6 dont acides gras saturés 8,4 - Glucides 1,6 dont sucres 0,2 - Protéines 14 - Sel 1,4.

La terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3% :

Ingrédients : gras de porc, viande de porc, foie de porc, blanc d'OEUF, 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.

Confit de canard du Sud-Ouest :

Ingrédients : cuisses de canard 55% (origine Sud-Ouest) confites dans la graisse de canard, sel.

VN pour 100 g : Energie 305 kcal 1269 kJ, Matières grasses 22,9 g dont Acides gras saturés 6,2 g, Glucides 0,4 g dont sucres <0,1 g, Protéines 24,6 g, Sel 1,5 g.