

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

La Réserve d'Adrien

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.

Le chutney de figues au ratafia :

Ingrédients : oignons, eau, figues 13,5% (antioxydant E220, conservateur E202 (SULFITES)), sucre, ratafia 4,5% (eau, sucre, alcool, vin de liqueur, arômes, acidifiants: E330), amidon de maïs modifié, vinaigre de vin (SULFITES), sel, poivre.

VN pour 100 g : Energie 115 kcal 488 kJ, Matières Grasses 0,4 g dont Acides gras saturés 0,0 g, Glucides 25,9 g dont Sucres 23,0 g, Protéines 1,0 g, Sel 0,41 g.

Rillettes pur canard :

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

VN pour 100 g : Energie 422 kcal 1761 kJ, Matières Grasses 39,1 g dont Acides gras saturés 12,7 g, Glucides 0,0 g dont Sucres 0,0 g, Protéines 17,6 g, Sel 1,9 g.

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

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

Véritables grillons du Périgord :

Ingrédients : viande de canard, viande de porc, gras de porc, graisse de canard, sel, poivre, ail.
Origine porc et canard : France.

VN pour 100 g : Energie 415 kcal 1724 kJ, Matières Grasses 38.9 g dont Acides gras saturés 12 g, Glucides 0.3 g dont Sucres 0.3 g, Protéines 16.0 g, Sel 2,1 g.

Le pâté campagnard au piment d'Espelette :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'OEUF, sel, vin blanc, amidon de maïs modifié, plantes aromatiques, Armagnac, gélatine, épices, sucre, piment d'Espelette 0,05%. Origine porc : France.

VN pour 100 g : Energie 324 kcal 1345 kJ, Matières Grasses 29,0 g dont Acides gras saturés 11,0 g, Glucides 1,0 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15,0 g, Sel 1,7 g.

L'en-cas de homard aux zestes de citron et coriandre :

Ingrédients : poisson (CHAIR DE POISSON BLANCS) 30%, crème (LAIT), beurre (LAIT), OEUF entier, chair de homard 10%, concentré de tomates, zestes de citron 2%, jus de citron 1%, arôme (POISSON, CRUSTACES, LAIT), sel, coriandre 0,2%, poivre.

VN pour 100 g : Energie 238 kcal 984 kJ, Matières grasses 20,6 g dont Acides gras saturés 12,9 g, Glucides 2,5 g dont Sucres 1,7 g, Protéines 10,4 g, Sel 1,2 g.