

Ingédients et Valeurs Nutritionnelles

Les Délices de Louise

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

Ingédients : 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% :

Ingédients : 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 COQUES), 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.

Le fameux papitou pâté au foie de canard 30% bloc de foie gras :

Ingédients : viande de porc, bloc de foie gras de canard 30% (foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, poivre, sucre), gras de porc, foie de volaille, blanc d'OEUF, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxygène : acide ascorbique.

VN pour 100 g : Energie 348 kcal 1446 kJ, Matières Grasses 33,1 g dont Acides gras saturés 10,8 g, Glucides 1,6 g dont Sucres < 0,1 g, Protéines 11,1 g, Sel 1,5 g.

« Le petit pastisson » pâté rustique au foie et magret de canard, jus de truffes noires du Périgord 20% foie gras :

Ingédients : gras de porc, foie gras de canard 20%, magret de canard 20%, viande de canard, ŒUFS entiers, foie de volaille, sel, jus de truffes noires du Périgord 3%, gélatine, poivre, aromates, sucre, épices. Viande de canard origine UE.

VN pour 100 g : Energie 356 kcal 1470 kJ, Matières grasses 33,9 g dont Acides gras saturés 12,4 g, Glucides 0,9 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 11,7, Sel 1,5 g.