

## Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

### Lot de 4 terrines de 180 g

**Terrine de Canard aux Champignons des Bois** : 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.

**Le pâté campagnard au piment d'Espelette** : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, 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.

**La Terrine de canard aux figues parfumée au Loupiac** : Gras de porc, viande de canard 21%, viande de porc, foie de volaille, foie de porc, blanc d'OEUF, foie de canard, figues 4% (SULFITES), sel, amidon de maïs modifié, Loupiac 1% (SULFITES), gélatine, épices, ail, sucre. Origine Porc, Canard : France - VN en g pour 100 g : Energie 1248 kJ 301 kcal - Matières Grasses 25,8 dont acides gras saturés 8,5 - Glucides 3,9 dont sucres 1,9 - Protéines 13,4 - Sel 1,4.

**La terrine campagnarde « Casse-Croûte du Paysan »** : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'OEUF, sel, amidon de maïs modifié, 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.