

Ingrédients et valeurs nutritionnelles.

Les saveurs de Louise

Le Foie Gras de Canard Entier du Périgord "Recette à l'Ancienne" "Conserve" :

Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre.

VN : 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 Fameux Papitou" - Pâté au Foie de Canard (Noyau 30% de Bloc de Foie Gras) :

Ingrédients : 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'ŒUF, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : 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 de canard et Magret de Canard, Jus de Truffes Noires du Périgord (20% de Foie Gras) :

Ingrédients : 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.

La Comptée d'Oignons à la Truffe d'Hiver 1% (Tuber Brumale et Tuber Melanosporum (30% minimum)) :

Ingrédients : Oignons 50%, sucre, vin blanc (SULFITES), eau, vinaigre de vin (SULFITES), amidon de maïs modifié, truffes hiver 1% (tuber melanosporum et tuber brumale 30% au minimum), arôme truffe (colorant E150b, FRUITS A COQUES), sel, poivre. Origine : Oignons : Pologne.

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.