

Ingrédients et valeurs nutritionnelles.

La Pause Gourmande

Le bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest :

Ingrédients : foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre. Origine : IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest.

VN pour 100 g : Energie 471 kcal/1948 kJ, Matières grasses 48,8 g dont Acides gras saturés 18,0 g, Glucides 2,0 g dont Sucres 1,5 g, Protéines 5,6 g Sel 1,3 g.

"Mémé dans les Orties" La Terrine de Poule aux Orties :

Ingrédients : Viande de poulet 45%, peau de volaille, foie de volaille, foie de canard, blanc d'ŒUF, sel, amidon de maïs modifié, orties 0.46%, pulpe d'ail, aromates, épices, sucre. Origine de poulet : France

VN en g pour 100 g : Energie 850 kJ/205 kcal - Matières Grasses 15,4 dont acides gras saturés 5,3 - Glucides 0,7 dont sucres 0,3 - Protéines 15,7 - Sel 1,4.

"La Terrine de Bistrot du Coin" Terrine au Jambon du Périgord et Tomme du Sarladais :

Ingrédients : viande de porc (origine France), gras de porc, foie de porc, tomme du sarladais (LAIT cru, ferments lactiques, présure, sel, conservateur : lisozyme) 5,2%, jambon du Périgord (jambon de porc, sel, DEXTROSE, baies de genièvre, conservateur : nitrate de potassium) 4,3%, blanc d'ŒUF, sel, amidon maïs modifié, gélatine, Armagnac, poivre. Jambon issu de porcs élevés et préparés en Périgord.

VN pour 100 g : Energie 1301 kJ/314 kcal, Matières Grasses 27,8 dont acides gras saturés 10,2, Glucides 1,6 dont sucres 0,1, Protéines 14,4, Sel 1,7.

La Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3% :

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

Les Rondos de Jambon au Foie de Canard et à la Gelée au Monbazillac (30% de Bloc de Foie Gras) :

Ingrédients : 2 TRANCHES DE JAMBON DE PORC CUIT FOURREES AU FOIE DE CANARD 85% (jambon cuit supérieur 50% (jambon de porc, sel, sirop de glucose,

DEXTROSE, arômes, antioxygène : ascorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium), bloc de foie gras de canard (foie gras de canard 30%, eau, sel, Armagnac, sucre, poivre, conservateur ; nitrite de sodium, antioxygène: acide ascorbique)), gelée d'enrobage 15% (eau, gélatine, Monbazillac 1%, sel, sucre, caramel). Viande de porc origine : France.

VN pour 100 g : Energie 231 kcal/959 kJ, Matières Grasses 19,1 g dont Acides gras saturés 7,1 g, Glucides 1,4 g dont Sucres 1,0 g, Protéines 13,5 g, Sel 1,6 g.