

Ingrédients et valeurs nutritionnelles.

L'Escale d'Adrien

Foie gras de canard entier du Périgord :

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.

Comptée d'échalotes confites aux framboises :

Ingrédients : échalotes 37%, sucre, vin rouge (SULFITES), framboises 9%, vinaigre de vin (SULFITES), amidon de maïs modifié, sel, poivre.

VN pour 100 g : Energie : 180 kcal/764 kJ, Matières grasses 0,1 g dont Acides gras saturés 0,0 g, Glucides : 43,4 g dont Sucres 34,8 g, Protéines 1,1 g, Sel 0,02 g.

« A La Gloire de mon père » terrine de magret de canard et de foie de canard, jus de truffes noires du Périgord :

Ingrédients : Gras de porc, foie gras de canard 20%, magret de canard 20%, viande de canard, foie de poulet, blancs œufs, jus de truffes noires du Périgord 3%, sel, gélatine, épices, échalote, sucre. Viande de canard origine : France.

VN en g pour 100 g : Energie 1470 kJ/356 kcal ; Matières Grasses 33,9 g dont acides gras saturés 12,4 g; Glucides 0,9 g dont sucres 0,6 g; Protéines 11,7 g; sel 1,5 g.

Terrine de canard aux figues parfumée au Loupiac :

Ingrédients : gras de porc, viande de canard 25%, viande de porc, foie de volaille, foie de porc, blanc d'ŒUF, foie de canard, figues 4% (sulfites), sel, amidon de maïs modifié, Loupiac 1% (SULFITES), GELATINE, épices, ail, sucre. Origine porc et canard : France.

VN pour 100 g : Energie 301 kcal/1248 kJ, Matières Grasses 25,8 g dont Acides gras saturés 8,5 g, Glucides 3,9 g dont Sucres 1,9 g, Protéines 13,4 g, Sel 1,4 g.

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.

Rillettes pur canard :

Ingrédients : viande de canard, graisse de canard, sel, poivre. Origine canard : France.

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

L'En-Cas de truite au magret de canard fumé :

Ingrédients : OEUF entier, crème (LAIT), chair de TRUITE 15,5%, beurre (LAIT), chair de POISSONS blancs, échalotes 7,5%, blanc d'ŒUF, magret de canard fumé 3,9% (magret de canard sel, poivre, ascorbate de sodium, ferments lactiques, conservateur : nitrite de sodium), concentré de tomates, amidon de maïs transformé, arôme (dont POISSON, CRUSTACES, LAIT), plantes aromatiques, sel, poivre, gingembre.

VN pour 100 g : Energie 251 kcal/1038 kJ, Matières grasses 21,1 g dont Acides gras saturés 12,3 g, Glucides 4,8 g dont Sucres 1,1 g, Protéines 10,2 g, Sel 0,8 g.