

Ingrédients et valeurs nutritionnelles.

Le Goût du Terroir

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.

La Terrine Rustique de Canard au Foie de Canard (10% de Foie Gras) :

Ingrédients : viande de canard 44%, bouillon (eau, arômes, ail pulpe, aromates), graisse de canard, foie gras de canard 10%, foie de volaille, amidon de maïs modifié, sel, gélatine, poivre. Viande de canard origine France.

VN pour 100 g : Energie 343 kcal/1418 kJ, Matières grasses 31,0 g dont Acides gras saturés 10,7 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 0,7 g, Protéines 13,5 g, Sel 1,4 g.

Le Chutney de Figes au Ratafia :

Ingrédients : oignons, eau, figes 13,5% (antioxydant E220, conservateur E202 (SULFITES)), sucre, ratafia 4,5% (eau, sucre, alcool, vin de liqueur, arômes, acidifiants: E330), amidon de maïs modifié, vinaigre de vin (SULFITES), sel, poivre.

VN pour 100 g : Energie 115 kcal/488 kJ, Matières Grasses 0,4 g dont Acides gras saturés 0,0 g, Glucides 25,9 g dont Sucres 23,0 g, Protéines 1,0 g, Sel 0,41 g.

"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.

Le Cassoulet au Confit de Canard et à la Saucisse de Toulouse (2 parts) :

Ingrédients : haricots blancs lingots, sauce (eau, couennes de porc, oignons, concentré de tomates, amidon de maïs modifié, graisse de canard, sel, extraits de volaille, aromates, poivre, épices), saucisse de Toulouse grillée 13% (viande de porc, gras de porc, boyau naturel de porc, sel, poivre), manchon de canard confit 13%.
Origine porc et canard : France.

VN pour 100 g : Energie 158 kcal/659 kJ, Matières Grasses 7,7 g dont Acides gras saturés 2,6 g, Glucides 10 g dont Sucres 0,8 g, Protéines 10,4 g, Sel 1,2 g.