

Ingrédients et valeurs nutritionnelles.

Ronde des Petits Pâtés

La terrine campagnarde "casse-croûte du paysan" :

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

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.

Véritables Grillons du Périgord :

Ingrédients : viande de canard, viande de porc, gras de porc, graisse de canard, sel, poivre, ail. Origine porc et canard : France.

VN pour 100 g : Energie 415 kcal/1724 kJ, Matières Grasses 38.9 g dont Acides gras saturés 12 g, Glucides 0.3 g dont Sucres 0.3 g, Protéines 16.0 g, Sel 2,1 g.

La Terrine de chevreuil fine champagne :

Ingrédients : Viande de porc, gras de porc, viande de chevreuil 20%, foie de poulet, échalotes, blanc d'ŒUF, amidon de maïs modifié, Fine champagne 2%, sel, GELATINE, sucre, ail, épices.

VN en g pour 100 g : Energie 1137 kJ/274 kcal - Matières Grasses 23 dont acides gras saturés 8,0 - Glucides 4,1 dont sucres 0,7 - Protéines 14 - Sel 1,5.

Le pâté campagnard au piment d'Espelette :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'OEUF, sel, vin blanc, amidon de maïs modifié, plantes aromatiques, Armagnac, GELATINE, 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 :

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.

Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise :

Ingrédients : Gras de porc, caille 20% (viande séparée mécaniquement), viande de porc, foie de volaille, échalotes, blanc d'ŒUF, amidon de maïs modifié, Muscat de Beaumes de Venise 2%, vin blanc, sel, GELATINE, sucre, ail, épices. Viande de porc origine : France.

VN en g pour 100 g : Energie 1044 kJ/251 kcal ; Matières Grasses 21 g dont acides gras saturés 8 g; Glucides 3 g dont sucres 2 g; Protéines 13 g; sel 1,6 g.