

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre KIT Apéritif : la Planche des Décalés

La terrine des 3 larrons dans le potager, poulet, canard et oie :

Ingrédients : peau de volaille, viande de poulet 18%, viande de canard 13,8%, viande d'oie 13,8%, foie de volaille, légumes et aromates 7% (poireaux, oignons, échalotes), ŒUFS entiers, amidon de maïs transformé, sel, pulpe d'ail, poivre, aromates, sucre.
Origine poulet : France, viandes d'oie et de canard: UE.

VN pour 100 g : Energie 207 kcal 862 kJ, Matières grasses 15,4 g dont Acides gras saturés 4,2 g, Glucides 2,3 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 14,9 g, Sel 1,5 g.

«Mémé dans les Orties» Terrine de Poule aux Orties » :

Ingrédients : Viande de poulet 45%, peau de volaille, foie de volaille, 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.

«Terrine du 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.