

## Le Trio de Sauces

**SAUCE AUX CEPES BX 100G:** Ingrédients: Eau, crème (lait), oignon pré-frit (oignon, huile de tournesol), vin doux naturel Banyuls, coulis de cèpes 4,3% (cèpes, huile de tournesol, échalotes, bolets jaunes, sel), beurre (lait), fond brun de veau, amidon de maïs modifié, brisures de cèpes 1,4% (*Bolétus edulis*), Armagnac, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 371 kJ, / Energie kcal 90 kcal, Graisses 7.1 g, dont acides gras saturés 4.3 g, Glucides 3.2 g, dont sucres 1.6 g, Protéines 1.2 g, Sel 0.45 g

**SAUCE AU FOIE GRAS DE CRD BX 100G :** Ingrédients: Eau, crème (lait), foie gras de canard 20% (foie gras de canard 98%, sel, poivre), vin doux naturel Banyuls (sulfites), gomme arabique (E414), échalote, fond brun de veau, amidon de maïs modifié, sel, poivre blanc.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 749 kJ, / Energie kcal 181 kcal, Graisses 17 g, dont acides gras saturés 8.9 g, Glucides 3.7 g, dont sucres 1.7 g, Protéines 2.2 g, Sel 1 g

**SAUCE PERIGUEUX TRUFFEE 1.5% BX 100G:** Ingrédients: Eau, vin doux naturel Banyuls (sulfites, gomme arabique (E414)), fond brun de veau (semoule de riz, arômes naturel, sel, sucre brun, graisse de boeuf et viande de veau, tomate et extrait de carotte), amidon de maïs modifié, jus de truffes noires du Périgord (*Tuber mélanosporum*) 2%, bloc de foie gras de canard (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre), brisures de truffes noires du Périgord (*Tuber mélanosporum*) 1,5%, oignon, acti'truf (farine de sarrasin, truffe blanche d'été (*Tuber aestivum* Vitt) 5%, arôme de truffe blanche), sel, xanthane, poivre. Traces éventuelles de céréales, lait, oeufs.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 144 kJ, / Energie kcal 35 kcal, Graisses 1.3 g, dont acides gras saturés 0.5 g, Glucides 3.5 g, dont sucres 1 g, Protéines 0