

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Menu du Sud-Ouest pour 2 personnes

La Terrine Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3% :

Ingrédients : Maigre et gras de porc, foie de porc, BLANC D'ŒUF, amidon de maïs modifié, sel, jus de truffes noires du Périgord 3 %, Armagnac, gélatine poivre, sucre.

VN pour 100 g : Energie 1345 kJ - 324 kcal - 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

"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: lisosyme) 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.

VN pour 100 g : Energie 1301 kJ / 314 kcal - Matières Grasses 27.8 g dont acides gras saturés 10.2 g - Glucides 1.6 g dont sucres 0.1 g - Protéines 14.4 g - Sel 1.7 g.

La Crème d'Asperges Vertes à la Truffe de la Saint Jean (1.5% de Truffes Tuber Aestivum) :

Ingrédients : Eau, asperges vertes 17%, crème (LAIT), plantes aromatiques, Truffes de la Saint Jean (Tuber Aestivum) 1,5%, amidon de maïs modifié, protéines de LAIT, sel, arôme naturel, farine de BLÉ, poivre.

VN pour 100 g : Energie 237 kJ / 57 kcal - Matières Grasses 4.2 g dont acides gras saturés 2.9 g - Glucides 3.3 g dont sucres 0.5 g - Protéines 1.3 g - Sel 1.2 g.

Confits de Canard du Sud-Ouest :

Ingrédients : Cuisses de canard 55% confites dans la graisse de canard, sel.

VN pour 100 g : Energie 1269 kJ / 305 kcal - Matières Grasses 22.9 g dont acides gras saturés 6.2 g - Glucides 0.4 g dont sucres < 0.1 g - Protéines 24.6 g - Sel 1.5 g.

Les Pâtes aux Cèpes -Fabrication artisanale :

Ingrédients : Semoule de blé dur qualité supérieure (GLUTEN), cèpes déshydratés 6%

VN pour 100 g : Energie 1410 kJ / 333 kcal - Matières Grasses 2 g - Glucides 67 g dont sucres 3 g - Protéines 12 g

Petits Canelés de Bordeaux au sirop de rhum :

Ingrédients : Sirop 43% (eau, sucre, rhum 18%, caramel (eau, sucre). Canelés 57 (Sucre, LAIT demi écrémé, eau, farine de BLE, ŒUFS entiers, rhum, poudre de LAIT entier, arôme naturel).

VN pour 100 g : Energie 903 kJ / 213 kcal - Matières Grasses 1,4 g dont acides gras saturés 0.5 g - Glucides 48 g dont sucres 39.7 g - Protéines 2.1 g - Sel 0.05 g.