

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Randonnée Gourmande

Les rillettes royales de confit de canard au foie de canard 23% de bloc de foie gras :

Ingrédients : rillettes 77% (viande de canard confite, viande de porc, graisse de canard, sel, poivre, muscade), bloc de foie gras de canard 23% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre). Origine Porc et Canard : France.

VN pour 100 g : Energie 441 kcal 1820 kJ, Matières Grasses 42,2 g dont Acides gras saturés 15,1 g, Glucides <0,1 g dont Sucres <0,1 g Protéines 14,3 g, Sel 1,6 g.

Les rillettes pur canard :

Ingrédients : Viande de canard, graisse de canard, sel, poivre.

VN pour 100 g : Energie 422 Kcal / 1761 KJ, Matières Grasses 39,1 g dont Acides gras saturés 12,7 g, Glucides 0,0 g dont Sucres 0,0 g Protéines 17,6 g, Sel 1,9 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 campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3% :

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

La terrine campagnarde « Casse-Croûte du Paysan » :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'OEUF, 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 de canard aux figes parfumée au Loupiac :

Ingrédients : Gras de porc, viande de canard 21%, viande de porc, foie de volaille, foie de porc, blanc d'OEUF, foie de canard, figes 4% (SULFITES), sel, amidon de maïs modifié, Loupiac 1% (sulfites), gélatine, épices, ail, sucre. Origine Porc, Canard : France - VN en g pour 100 g : Energie 1248 kJ 301 kcal - Matières Grasses 25,8 dont acides gras saturés 8,5 - Glucides 3,9 dont sucres 1,9 - Protéines 13,4 - Sel 1,4.