

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Pochon des décalés

La terrine de Pintade au Chocolat et ses Eclats de Noisettes grillées :

Ingrédients : Gras de porc, viande de pintade 20%, viande de porc, foie de poulet, blanc d'œuf, eau, chocolat 3% (SOJA), noisettes grillées (FRUITS A COQUES) 2.5%, sel, amidon de maïs modifié, vin blanc sec (SULFITES), gélatine, pulpe d'ail, Armagnac, plantes aromatiques, épices. (Traces LAIT, GLUTEN, SESAME, ARACHIDE) Viande de porc : origine France. Viande de pintade : origine UE.

VN pour 100 g : Energie 317 kcal/1312 kJ, Matières Grasses 27,1 g dont Acides gras saturés 9,3 g, Glucides 3,2 g dont Sucres 1,6 g, Protéines 14,8 g, Sel 1,4g.

Les Chichons de Sarlat au Piment du Périgord :

Ingrédients : Viande de canard 61%, graisse de canard, échalotes, pulpe d'ail, sel, épices, plantes aromatiques, piment du Périgord 0,18%. Viande de canard : origine France.

VN en g pour 100 g : Energie 1650 kJ/400 kcal ; Matières Grasses 35,1 g dont acides gras saturés 11,1 g ; Glucides 2,1 g dont sucres 0,2 g ; Protéines 18 g ; sel 1,8 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.

«La terrine de Bistrot du coin » 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 1301kJ/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.

«Et roule ma poule » terrine de volaille à l'ail des ours :

Ingrédients : Viande de poulet 45%, peau de volaille, foie de volaille, blanc d'ŒUF, sel, amidon de maïs modifié, ail des ours 0.45%, poivre, pulpe d'ail, sucre.

VN Pour 100g : Energie 210 kcal/872 kJ, Matières Grasses 15,9 g, dont Acides gras saturés 4,7g, Glucides 1,3 g dont Sucres 0,4 g, Protéines 15,3 g, Sel 1,57 g