

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Cadeau FOIES GRAS

Le foie gras de canard entier du Sud-Ouest, recette à l'ancienne : foie gras de canard, sel, poivre. VN en g pour 100 g : Energie 2247 kJ 543 kcal, Matières Grasses 55,6 g dont acides gras saturés 20,3 g, Glucides 2,4 g dont sucres 1,1 g, Protéines 8,0 g, Sel 1,3 g.

La compotée d'oignons à la truffe d'hiver 1% : oignons 50%, sucre, vin blanc (**SULFITES**), eau, vinaigre de vin (**SULFITES**), amidon de maïs modifié, truffes hiver 1% (tuber brumale, tuber melanosporum 30%), arôme truffe (colorant E150b, **FRUITS A COQUES**), sel, poivre. VN pour 100 g : Energie 150 kcal 635 kJ, Matières grasses 0,2 g dont Acides gras saturés 0,0 g, Glucides 35,7 g dont Sucres 32,5 g, Protéines 0,8 g, Sel 0,4 g.

Le chutney de figues au ratafia : oignons, eau, figues 13,5% (antioxydant E220, conservateur E202 (**SULFITES**)), sucre, ratafia 4,5% (eau, sucre, alcool, vin de liqueur, arômes, acidifiants: E330), amidon de maïs modifié, vinaigre de vin (**SULFITES**), sel, poivre. VN pour 100 g : Energie 115 kcal 488 kJ, Matières Grasses 0,4 g dont Acides gras saturés 0,0 g, Glucides 25,9 g dont Sucres 23,0 g, Protéines 1,0 g, Sel 0,41 g.