

## Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

### Cadeau Tradition

**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 terrine rustique de canard au foie de canard (10% foie gras)** : viande de canard 44%, bouillon (eau, arômes, ail pulpe, aromates), graisse de canard, foie gras de canard 10%, foie de volaille, amidon de maïs modifié, sel, gélatine, poivre. Viande de canard origine France. VN pour 100 g : Energie 343 kcal 1418 kJ, Matières grasses 31,0 g dont Acides gras saturés 10,7 g, Glucides 2,4 g dont Sucres 0,7 g, Protéines 13,5 g, Sel 1,4 g.

**La terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3%** : 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.

**« Terrine du Bistrot du Coin » - Terrine au jambon du Périgord et tomme du Sarladais** : 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'OEUF, sel, amidon maïs modifié, gélatine, Armagnac, poivre. Jambon issu de porcs élevés et préparés en Périgord. VN pour 100 g : Energie 1301 kJ 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.

**Véritables grillons du Périgord** : 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.

**Les rillettes pur canard** : viande de canard, graisse de canard, sel, poivre. Origine canard : France. VN pour 100 g : Energie 422 kcal 1761 kJ, Matières Grasses 39,1 g dont Acides gras saturés 12,7 g, Glucides 0 g dont Sucres 0 g, Protéines 17,6 g, Sel 1,9 g.

**« Le petit pastisson » pâté rustique au foie et magret de canard, jus de truffes noires du Périgord 20% foie gras** : gras de porc, foie gras de canard 20%, magret de canard 20%, viande de canard, ŒUFS entiers, foie de volaille, sel, jus de truffes noires du Périgord 3%, gélatine, poivre, aromates, sucre, épices. Viande de canard origine UE. VN pour 100 g : Energie 356 kcal 1470 kJ, Matières grasses 33,9 g dont Acides gras saturés 12,4 g, Glucides 0,9 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 11,7, Sel 1,5 g.

**« Le petit pastisson » pâté rustique au foie et magret de canard, jus de truffes noires du Périgord 20% foie gras** : gras de porc, foie gras de canard 20%, magret de canard 20%, viande de canard, ŒUFS entiers, foie de volaille, sel, jus de truffes noires du Périgord 3%, gélatine, poivre, aromates, sucre, épices. Viande de canard origine UE. VN pour 100 g : Energie 356 kcal 1470 kJ, Matières grasses 33,9 g dont Acides gras saturés 12,4 g, Glucides 0,9 g dont Sucres 0,6 g, Protéines 11,7, Sel 1,5 g.