

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Le Coffret Découverte

Le bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest :

Ingrédients : foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre. Origine : IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest.

VN pour 100 g : Energie 471 kcal 1948 kJ, Matières grasses 48,8 g dont Acides gras saturés 18,0 g, Glucides 2,0 g dont Sucres 1,5 g, Protéines 5,6 g Sel 1,3 g.

Les rillettes pur canard :

Ingrédients : 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 merveilleux" pâté rustique au foie de canard, magret de canard et jus de truffes :

Ingrédients : 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 France.

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 g, Sel 1,5 g.

La terrine campagnarde « Casse-Croûte du Paysan » :

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

Le Plaisir au foie d'oie à la Figue et Vin Doux du Périgord (20% de Foie Gras) :

Ingrédients : Mousse au foie d'oie et à la figue. Foie de volaille, foie gras d'oie 20%, graisse d'oie, eau, **ŒUFS** entier, dés de figues 5% (figues sèches, farine de riz), Vin blanc doux du Périgord 3%, sel, gélatine, sucre, poivre, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : nitrite de sodium.

VN pour 100 g : Energie 292 kcal 1206 kJ, Matières grasses 26,3 g dont Acides gras saturés 8,4 g, Glucides 3,7 g dont Sucres 3,0 g, Protéines 9,7 g, Sel 1,4 g.

La compotée d'oignons à la truffe d'hiver 1% :

Ingrédients : 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.