

Assortiments de recettes authentiques

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD ET A LA SAUCISSE DE TOULOUSE BOITE RONDE 420 G :

Ingrédients : Haricots blancs lingots, sauce (eau, couennes de porc, oignons, concentré de tomates, amidon de maïs modifié, graisse de canard, sel, arômes naturels, aromates, poivre, épices), saucisse de Toulouse grillée 13% (viande de porc, gras de porc, boyau naturel de porc, sel, poivre), manchon de canard confit 13%. Traces éventuelles de : **Gluten**. Viandes de Porc et de Canard origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : / 158 kcal, Energie 659 kJ, Graisses 7.7 g, dont acides gras saturés 2.6 g, Glucides 10 g, dont sucres 0.8 g, Protéines 10.4 g, Sel 1.2 g

LE CONFIT D'EMINCES D'OIGNONS AU MONBAZILLAC BX TO 90G :

Ingrédients : Oignons 78%, Monzabillac 10% (**sulfites**), huile de Tournesol, vin blanc (**sulfites**), sucre, vinaigre balsamique (**sulfites**), sel, cannelle, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie 499 kJ, / 120 kcal, Graisses 6.7 g, dont acides gras saturés 0.7 g, Glucides 13.2 g, dont sucres 10.7 g, Protéines 1.1 g, Sel 0.22 g

TERRINE CAMPAGNARDE "LE CASSE CROUTE DU PAYSAN" BOITE 65 G :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'**oeuf**, sel, amidon de maïs modifié, Armagnac, gélatine, poivre, sucre. Viande de Porc : origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : / 324 kcal, Energie 1345 kJ, Graisses 29 g, dont acides gras saturés 11 g, Glucides 1 g, dont sucres 0.1 g, Protéines 15 g, Sel 1.7 g

TERRINE CAMPAGNARDE AU JUS DE TRUFFES NOIRES 3% BX 90G :

Ingrédients : Gras de porc, viande de porc, foie de porc, blanc d'**oeuf**, jus de truffes noires du Périgord (tuber melanosporum) 3%, amidon de maïs modifié, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre. Viande de Porc origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : / 324 kcal, Energie 1345 kJ, Graisses 29 g, dont acides gras saturés 11 g, Glucides 1 g, dont sucres 0.1 g, Protéines 15 g, Sel 1.7 g

DELICE DE CAILLES BEAUME BX145TO63 90G :

Ingrédients : Gras de porc, caille 20% (viande séparée mécaniquement), viande de porc, foie de volaille, échalotes, blanc d'**oeuf**, amidon de maïs modifié, Muscat de Beaumes de Venise 2%, vin blanc, sel, gélatine, sucre, ail, épices. Viande de porc origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : / 251 kcal, Energie 1044 kJ, Graisses 21 g, dont acides gras saturés 8 g, Glucides 3 g, dont sucres 2 g, Protéines 13 g, Sel 1.6 g

TERRINE RUSTIQUE DE CANARD BX 90G :

Ingrédients : Viande de porc, gras de porc, viande de canard 20%, foie de porc, blanc d'oeuf, foie de volaille, vin blanc, amidon de maïs modifié, sel, gélatine, Armagnac, épices, plantes aromatiques, sucre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : / 317 kcal, Energie 1313 kJ, Graisses 28.6 g, dont acides gras saturés 9.5 g, Glucides 2 g, dont sucres 0.2 g, Protéines 13 g, Sel 1.7 g

LES RILLETES PUR CANARD BOCAL TO 90G :

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : / 422 kcal, Energie 1761 kJ, Graisses 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

LES VERITABLES GRILLONS DU PERIGORD BX 145ML TO 63 90G :

Ingrédients : Viande de canard, viande de porc, gras de porc, graisse de canard, sel, poivre, ail. Viande de canard et de porc origine : France.

FOIE GRAS CRD ENTIER ANCIENNE LP 125G PG :

Ingrédients : Foie gras de canard, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie 2247 kJ, / 543 kcal, Graisses 55.6 g, dont acides gras saturés 20.3 g, Glucides 2.4 g, dont sucres 1.1 g, Protéines 8 g, Sel 1.3 g

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST BOITE 100G :

Ingrédients : Foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie 1948 kJ, / 471 kcal, Graisses 48.8 g, dont acides gras saturés 18 g, Glucides 2 g, dont sucres 1.5 g, Protéines 5.6 g, Sel 1.3 g

VALETTE Foie Gras
46300 GOURDON - France - www.valette.com
A consommer de préférence avant la date figurant sur le conditionnement.
A conserver à température ambiante dans un endroit frais et sec.