

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

COLIS DECOUVERTE ENTREES

LA TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE AU JUS DE TRUFFES NOIRES DU PERIGORD BOITE 65G :

Ingrédients : foie de volaille 50%, graisse de canard, eau, œufs entiers, jus de truffes noires du Périgord 3%, sel, amidon de maïs modifié, protéines de lait, sucre, poivre, épices, conservateur : nitrite de sodium.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1449 kJ, Energie kcal 351 kcal, Matières grasses 33.8 g, dont acides gras saturés 11.2 g, Glucides 1.8 g, dont sucres 0.4 g, Protéines 10 g, Sel 1.4 g

LA TERRINE DE MON TERROIR LE CASSE CROUTE DU VIGNERON AU PECHARMANT BOITE 65G :

Ingrédients : Viande de porc 33.2%, gorge de porc 29.9%, foie de porc 15.2%, Pécharmant 5,7% (Sulfites), oignon pré-frit (oignon, huile de tournesol), œuf, sel, gélatine, amidon de maïs modifié, poivre.

Viandes origine : France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1057 kJ, Energie kcal 255 kcal, Matières grasses 21 g, dont acides gras saturés 7.2 g, Glucides 0.8 g, dont sucres 0.5 g, Protéines 14 g, Sel 1.2 g

LA TERRINE AU JAMBON DU PÉRIGORD ET TOMME DU SARLADAIS BOITE 65G :

Ingrédients : Viande de porc (origine France), gras de porc, foie de porc, Tomme du sarladais 5,2% (lait cru, ferments lactiques, présure, sel, conservateur : lisozyme), jambon du Périgord 4,3% (jambon de porc, sel, dextrose, baies de genièvre, conservateur : nitrate de potassium), blanc d'œuf, sel, amidon maïs modifié, gélatine, Armagnac, poivre. Jambon issu de porcs élevés et préparés en Périgord.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1301 kJ, Energie kcal 314 kcal, Matières grasses 27.8 g, dont acides gras saturés 10.2 g, Glucides 1.6 g, dont sucres 0.1 g, Protéines 14.4 g, Sel 1.7 g

LE DELICE DE CAILLE AU MUSCAT BEAUMES DE VENISE BOITE 65G :

Ingrédients : Gras de porc, caille 20% (viande séparée mécaniquement), viande de porc, foie de volaille, échalotes, blanc d'œuf, 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 : Energie kJ 1044 kJ, Energie kcal 251 kcal, Matières grasses 21 g, dont acides gras saturés 8 g, Glucides 3 g, dont sucres 2 g, Protéines 13 g, Sel 1.6 g

LA TERRINE DE CANARD AU MAGRET DE CANARD FUME BOITE 65G :

Ingrédients : viande de porc, foie de porc, gras de porc, viande de canard 15 %, magret de canard fumé 5% (magret, sel, poivre, ferments lactiques, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), blanc d'œuf, sel, amidon de maïs modifié, poivre.
Viandes de Porc et de Canard origine : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1239 kJ, Energie kcal 299 kcal, Matières grasses 25.6 g, dont acides gras saturés 8.7 g, Glucides 2 g, dont sucres 0.1 g, Protéines 15.2 g, Sel 1.7 g

PATE CAMPAGNARD PIMENT SUD OUEST BTE 1/12 65G :

Ingrédients : Viande de porc, gras de porc, foie de porc, œuf, sel, amidon de maïs modifié, gélatine, vin blanc, Armagnac, épices, oignon, échalote, ail, sucre, piment d'Espelette 0.05%.
Viande de porc origine France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1345 kJ, Energie kcal 324 kcal, 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

LA TERRINE DE CANARD AUX FIGUES PARFUMEE AU LOUPIAC BOITE 65 G :

Ingrédients : Gras de porc, viande de canard 21%, viande de porc, foie de volaille, foie de porc, blanc d'œuf, figues 4% (sulfites), sel, amidon de maïs modifié, Loupiac 1% (sulfites), gélatine, épices, ail, sucre. Viandes de Porc et de Canard origine : France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie kJ 1248 kJ, Energie kcal 301 kcal, Matières grasses 25.8 g, dont acides gras saturés 8.5 g, Glucides 3.9 g, dont sucres 1.9 g, Protéines 13.4 g, Sel 1.4 g

TARTINEUR CEVENNES :