

LOT PRESTIGE LA 105^{ème} et PREPARATION BROUILLADE

PREPARATION POUR BROUILLADE AUX TRUFFES D'HIVER 100G

Ingrédients: Crème (lait), eau, brisures de truffe d'hiver 12% (Tuber Brumale 70%, Tuber Melanosporum 30%), amidon de maïs modifié, sel, poivre, acti'truf (farine de sarrasin, truffe blanche d'été (Tuber Aestivum), arôme de truffe blanche).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 777 kJ, Energie kcal 188 kcal, Matières grasses 17 g, dont acides gras saturés 12 g, Glucides 3.3 g, dont sucres 1.7 g, Protéines 1.8 g, Sel 2.3 g

RILLETES AU MAGRET DE CANARD ET AU JUS DE TRUFFES NOIRES DU PERIGORD BX 100G

Ingrédients : Viandes de canard 53% (dont 30% magret), graisse de canard, oignon pré-frit (oignon, huile de tournesol), jus de truffe noire du Périgord 3% (Tuber Melanosporum), sel, ail, poivre, acti'truf (farine de sarrasin, truffe blanche d'été (Tuber Aestivum Vitt) 5%, arôme de truffe blanche).

Viandes de canard : origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1602 kJ, Energie kcal 388 kcal, Matières grasses 37 g, dont acides gras saturés 13 g, Glucides 2.3 g, dont sucres 0.7 g, Protéines 11 g, Sel 1.6 g