

PRESTIGE

LE FAMEUX PAPITOU PATE AU FOIE DE CANARD (30% BLOC DE FOIE GRAS) BOITE RDE 130G:

Ingrédients: Viande de porc, bloc de foie gras de canard 30% (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre), gras de porc, foie de volaille, blanc d'oeuf, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant: acide ascorbique. Viande de porc origine: France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1446 kJ, Energie kcal 348 kcal, Matières grasses 33.1 g, dont acides gras saturés 10.8 g, Glucides 1.6 g, dont sucres 0.1 g, Protéines 11.1 g, Sel 1.5 g

LES RILLETES ROYALES DE CONFIT DE CANARD AU FOIE DE CANARD(25% DE FOIE GRAS)BX TO PF 90G:

Ingrédients: Rillettes 75% (viande de canard confite, viande de porc, graisse de canard, sel, poivre, muscade), bloc de foie gras de canard 25% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre). Viandes de Porc et de Canard origine : France. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1820 kJ, Energie kcal 441 kcal, Matières grasses 42.2 g, dont acides gras saturés 15.1 g, Glucides 0.1 g, dont sucres 0.1 g, Protéines 14.3 g, Sel 1.6 g

COMPOTEE D OIGNONS A LA TRUFFE D HIVER 1% BOCAL 50g: 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 à coques), sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 635 kJ, Energie kcal 150 kcal, Matières grasses 0.2 g, dont acides gras saturés 0 g, Glucides 35.7 g, dont sucres 32.5 g, Protéines 0.8 g, Sel 0.4 g

TARTINEUR CEVENNES:

COF. CRT. PRESTIG. VAL. PM 33*18.5*9.5:

MANSENG LA POULE AUX OEUFS D OR 75 CL:

FOIE GRAS CRD ENTIER RECETTE A L ANCIENNE BX LPS 90G PG: Ingrédients: Foie gras de canard, sel, poivre. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 2247 kJ, Energie kcal 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 g, Sel 1.3 g