

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

LOT POUR SALADE PERIGOURDINE

Rondos de jambon au foie de canard et à la gelée au Monbazillac 200 g

Ingrédients

2 tranches de jambon de porc cuit fourrées au foie de canard en gelée :

2 tranches de jambon de porc cuit fourrées au foie de canard 85% (jambon cuit supérieur 50% (jambon de porc, sel, bouillon de porc, arômes naturels, antioxydant : acide ascorbique), bloc de foie gras de canard (foie gras de canard 30%, eau, sel, Armagnac, sucre, poivre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique)), gelée d'enrobage 15% (eau, gélatine, Monbazillac 1%, sel, sucre, caramel). Viande de porc origine : France

Valeur nutritionnelle pour 100 g

Energie	1084 kJ
	262 kcal
Matières Grasses	23 g
dont acides gras saturés	9.4 g
Glucides	0.9 g
dont sucres	0.6 g
Protéines	12 g
Sel	0.82 g

Confits de gésiers de canard du Périgord émincés 200 g

Ingrédients

Gésiers de canard 55% confits dans la graisse de canard, sel.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie	842 kJ
	201 kcal
Matières Grasses	10 g
dont acides gras saturés	3,2 g
Glucides	< 0,5 g
dont sucres	< 0,5 g
Protéines	27 g
Sel	1,1 g

Jambonneau à la moutarde à l'ancienne 200 g

Ingrédients :

Jarret de porc (origine France) 86%, moutarde à l'ancienne 5% (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc (sulfites), sucre, épices, acidifiant : acide citrique, conservateur : disulfite de potassium), sel, gélatine, Armagnac, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

	534 kJ
Energie	127 kcal
Graisses	5.5 g
dont acides gras saturés	1.7 g
Glucides	0.4 g
dont sucres	0.3 g
Protéines	19.1 g
sel	1.7 g