

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

LOT 10 TERRINES

Terrine de bœuf d'Aubrac et son fromage de Laguiole

Ingrédients : Viande de bœuf Aubrac 45,3%, gorge de porc, foie de porc, fromage Laguiole 5,5% (**lait**), **œuf**, échalote, gélatine, sel, ail, poivre, thym, laurier.

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g : Energie 1254 kJ 303 kcal Matières Grasses 25 g dont acides gras saturés 10 g Glucides 1.2 g dont sucres 0 g Protéines 16 g Sel 1.4 g

Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise

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.

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g : Energie 1044 kJ 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

Le Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant

Ingrédients : Viande de porc (origine France), gorge de porc, foie de porc, Pécharmant 5,7% (**sulfites**), oignon pré-frit (oignon, huile de tournesol), **œuf**, sel, gélatine, amidon de maïs modifié, poivre.

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g Energie 1057 kJ 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 de Volaille Au Pesto Rouge et Piquillos

Ingrédients : Viande de poule 43,8%, peau de volaille, foie de volaille, poivrons piquillos 8,8% (poivrons piquillos, eau, sel, sucre, acide citrique, chlorure de calcium), pesto rouge 4,4% (poivron rouge pré-frit (poivron rouge, huile de tournesol), concentré de tomate, parmesan (**lait**), basilic, pignons de pin), sel, amidon de maïs modifié, ail, poivre.

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g : Energie 419 kJ 100 kcal Matières Grasses 2.6 g dont acides gras saturés 0.4 g Glucides 1.8 g dont sucres 0.7 g Protéines 14 g Sel 1.6 g

Terrine de pintade aux pruneaux et lentilles

Ingrédients : Gorge de porc 24,3%, viande de pintade 21,3%, viande de poule 14,9%, foie de volaille, crème de pruneaux 6,4% (pruneaux, sucre, eau, conservateur : sorbate de potassium), lentilles vertes 5,5%, **œuf**, oignon pré-frit (oignon, huile de tournesol), sel, Armagnac, gélatine, poivre, thym.

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g : Energie 941 kJ 226 kcal Matières Grasses 13 g dont acides gras saturés 4.3 g Glucides 7.1 g dont sucres 4.2 g Protéines 16 g Sel 1.4 g

Terrine de poulet jaune au citron et graine De lin

Ingrédients : Viande de poulet jaune 47.6%, peau de volaille, foie de poulet, blanc d'**œuf**, zeste de citron 1,4%, sel, amidon de maïs modifié, graine de lin 0,95%, jus de citron 0.48%, poivre, ail, sucre.

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g : Energie 532 kJ 127kcal Matières Grasses 5.8 g dont acides gras saturés 1.5 g Glucides 1.4 g dont sucres 0 g Protéines 17 g Sel 1.5 g

Terrine de Pintade au Chocolat et ses Éclats de Noisettes Grillées

Ingrédients : Gras de porc, viande de pintade 20%, viande de porc, foie de poulet, blanc d'**œuf**, eau, chocolat 3% (**soja**), noisettes grillées (**fruits à coques**) 2,5%, sel, amidon de maïs modifié, vin blanc sec (**sulfites**), gélatine, pulpe d'ail, Armagnac, plantes aromatiques, épices. Traces de **lait, gluten, sésame, arachide**.

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g : Energie 1312 kJ 317 kcal Matières Grasses 27.1 g dont acides gras saturés 9.3 g Glucides 3.2 g dont sucres 1.6 g Protéines 14.8 g Sel 1.4 g

TERRINE AU JAMBON DU PÉRIGORD ET TOMME DU SARLADAIS

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

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g : Energie 1301 kJ 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

La Terrine de Canard au Magret de Canard Fumé

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'**œufs**, sel, amidon de maïs modifié, poivre.

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g : Energie 1239 kJ 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

Pâté au foie de canard 30% Bloc de Foie Gras

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'**œuf**, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre.

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g : Energie 1446 kJ 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