

LE LOT D'INCONTOURNABLES

Les Rillettes Royales de Confit de Canard au Foie de Canard

(25% Bloc de Foie Gras)

Ingrédients : Rillettes 75% (viande de canard confite, graisse de canard, sel, poivre, muscade), bloc de foie gras de canard 25% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre).

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g

Energie 1820 kJ 441 kcal Matières Grasses 42.2 g dont acides gras saturés 15.1 g Glucides <0.1 g dont sucres <0.1 g Protéines 16.8 g Sel 1.6 g

Tartivores Foie de canard - Magret fumé

Ingrédients : Foie de canard 20,6%, graisse de canard, foie de volaille, eau, crème (**lait**), **œuf**, viande de canard fumée 7,8% (magret et aiguillette de canard (origine France), sel, poivre, épices, antioxydant: E301, conservateur: E250, ferments), flocons de pomme de terre (extrait de romarin), Armagnac, sel, gélatine de porc, sucre, poivre, conservateur: nitrite de sodium, antioxydant: acide ascorbique.

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g

Energie 1572 kJ 381 kcal Matières Grasses 37 g dont acides gras saturés 14 g Glucides 4.6 g dont sucres 1.4 g Protéines 7.6 g Sel 1.2 g

Le Jambonneau à la Moutarde à l'Ancienne

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.

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g

Energie 534 kJ 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

Le Coq au Vin de Cahors Mijoté aux Cèpes

Ingrédients : Morceaux de poule 51,4% (pilons, hauts de cuisses, sel), sauce 43,7% (eau, vin de Cahors AOC 32% (**sulfites**), amidon de maïs modifié, concentré de tomates, sang de porc, sel, fond de volaille (viande et jus de cuisson de volaille, sel), pulpe d'ail, plantes aromatiques, épices), cèpes (Boletus edulis, Boletus aereus) 4,8%. Origine viande : France.

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g

Energie 759kJ 183kcal Matières Grasses 13 g dont acides gras saturés 3.1 g Glucides 0.7 g dont sucres 0 g Protéines 14 g Sel 1.4 g

Confit de Gésiers de Canard du Périgord Émincés

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

Valeur nutritionnelle en g 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

Les Babas au Sirop de Rhum Ambré

Ingrédients : Sirop (eau, sucre, Rhum 15.8%, caramel (sucre, eau)), babas (farine de **blé**, beurre (**lait**), sucre, **œufs**, poudre à lever).

Valeur nutritionnelle en g pour 100 g

Energie 788 kJ 186 kcal Matières Grasses 1.6 g dont acides gras saturés 0.7 g Glucides 40.9 g dont sucres 36.4 g Protéines 1.8 g Sel 0.03 g