

LE LOT DE RONDOS AU JAMBON

**LES RONDOS DE JAMBON AU FOIE GRAS DE CANARD 30% ET A LA GELEE AU MONBAZILLAC 200G:**

Ingrédients : 2 tranches de jambon de porc cuit fourrées au foie de canard 85% (jambon cuit supérieur 50% (jambon de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, arômes, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), 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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1084 kJ, Energie kcal 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

**CAKE AU MAGRET ET PIGNON BOCAL 60G**

Ingrédients: **Oeuf entier (oeuf)**, farine **de blé (gluten)**, viande de canard fumée 12,8% (magret et aiguillette de canard, sel, poivre, épices, antioxydant : E 301, conservateur : E 250, ferments), **beurre (lait), crème (lait)**, eau, amidon de maïs modifié, pignon de pin (4,3%), poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de maïs), sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1191 kJ, Energie kcal 285 kcal, Matières grasses 16.7 g, dont acides gras saturés 8.3 g, Glucides 23.5 g, dont sucres 1 g, Protéines 10.1 g, Sel 2.3 g