

Poids net : 195g

Ingrédients:

- Crème au foie de Canard, raisins et Armagnac (65g):

Gorge de porc, foie de volaille, foie gras de canard (20%), eau, graisse de canard, **œuf**, raisin (4%: raisin, huile de coton), Armagnac (2,5%), sel, épices. Viande origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:

Energie (1510 kJ/366kcal)

Matières grasses (36g) Dont : acides gras saturés (14g)

Glucides (0,3g) dont : sucres (<0,5g)

Protéines (9,9g)

Sel (1,4g)

Sans colorant, ni conservateur ajouté.

- Crème au foie de Canard, cèpes et Jurançon (65g):

Gorge de porc, foie de volaille, foie gras de canard (20%), eau, graisse de canard, **œuf**, Jurançon (4%), cèpes cuisinés (Boletus Edulis : 3,4%, **huile de tournesol**), sel, épices. Viande origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:

Energie (1390kJ/337kcal)

Matières grasses (33g) Dont : acides gras saturés (13g)

Glucides (0,4g) dont : sucres (<0,4g)

Protéines (9,5g)

Sel (1,4g)

Après ouverture, à consommer sous 3 jours et à conserver au réfrigérateur

Sans colorant, ni conservateur ajouté.

- Excellence au foie de Canard, pépites et jus de truffes (20% foie gras) (65g):

Gorge de porc, foie de volaille, foie gras de canard (20%), eau, graisse de canard, **œuf**, vin blanc, truffes (2%), sel, jus de truffes (1%), épices.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:

Energie (1382 kJ/334kcal)

Matières grasses (32g) Dont : acides gras saturés (12g)

Glucides (3,2g) dont : sucres (1,7g)

Protéines (9,5g)

Sel (1,4g)

Servir frais

Sans colorant, ni conservateur ajouté.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

