

INGRÉDIENTS

15/10/2024

et

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

65g et 100g

Ingrédients : Foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 897	kJ /	460 kcal
Matières grasses	47	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	21	g	
Glucides	2,8	g	
<i>dont sucres</i>	0,5	g	
Protéines	5,9	g	
Sel	0,8	g	

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE

65g et 100g

Ingrédients : Foie gras d'oie, eau, sel, Armagnac, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 706	kJ /	414 kcal
Matières grasses	41	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	17	g	
Glucides	3	g	
<i>dont sucres</i>	0,6	g	
Protéines	7,4	g	
Sel	1	g	

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

90g

Ingrédients : Foie gras de canard entier, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	2 378	kJ /	577 kcal
Matières grasses	60	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	25	g	
Glucides	1,3	g	
<i>dont sucres</i>	0,6	g	
Protéines	7	g	
Sel	1,4	g	

FLÛTEAUX DE JAMBON CUIT STANDARD AU FOIE DE CANARD EN GELÉE (30% Bloc de foie gras de canard)

200g

Ingrédients : Jambon cuit standard 60% (jambon de porc (origine France) 73%, eau, dextrose, sel, arômes naturels, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), bloc de foie gras de canard 30% (foie gras de canard, eau sel, Armagnac, poivre), gelée 10% (eau, gélatine bovine, **Porto rouge modifié (Porto rouge, sel, arôme naturel de poivre, sulfites)**)).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	914	kJ /	220 kcal
Matières grasses	17,6	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	7,6	g	
Glucides	2,4	g	
<i>dont sucres</i>	1,7	g	
Protéines	12,7	g	
Sel	1,7	g	

MÉDAILLON AU FOIE DE CANARD

(40% Bloc de foie gras de canard)

100g

Ingrédients : Bloc de foie gras de canard 40% (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre), gras de porc, maigre de porc, foie de volaille, **œufs**, amidon de pomme de terre, sel, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1533	kJ /	371 kcal
Matières grasses	35,2	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	14,2	g	
Glucides	2,3	g	
<i>dont sucres</i>	0,4	g	
Protéines	11,1	g	
Sel	1,3	g	

COU DE CANARD FARCI AU FOIE DE CANARD

(20% Foie Gras de Canard)

190g

Ingrédients : Maigre de porc, peau de cou de canard, foie gras de canard 20%, œufs, sel, Armagnac (sulfites), poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 410	kJ /	336 kcal
Matières grasses	30	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	11	g	
Glucides	1,1	g	
<i>dont sucres</i>	0,3	g	
Protéines	15	g	
Sel	1	g	

SAUCISSES APÉRITIF AU FOIE DE CANARD

(20% Foie Gras de Canard)

160g

Ingrédients : Viande de porc (origine UE), foie gras de canard (20%), foie de porc, gras de porc, œuf, lait, boyau naturel, Armagnac, sel, féculé de pomme de terre, épices.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 178	kJ /	284 kcal
Matières grasses	25	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	9,2	g	
Glucides	2,3	g	
<i>dont sucres</i>	0,7	g	
Protéines	14	g	
Sel	1,3	g	

TERRINE DE CHAPON AU FOIE DE CANARD

20% Bloc de Foie Gras de Canard

100g

Ingrédients : Maigre et gras de porc (origine France), foie de volaille, viande de chapon (origine UE) 20%, bloc de foie gras de canard 20% (foie gras de canard reconstitué, eau, sel, sucre), œufs, sel, morilles 1%, poivre, épices.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 522	kJ /	369 kcal
Matières grasses	35	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	13	g	
Glucides	1	g	
<i>dont sucres</i>	0,5	g	
Protéines	12	g	
Sel	1,7	g	

TERRINE D'OIE AU FOIE D'OIE

20% Bloc de Foie Gras d'Oie 100g

Ingrédients : Gras de porc, viande d'oie 20%, bloc de foie gras d'oie 20% (foie gras d'oie, eau, sel, Armagnac, poivre), maigre de porc, foie de volaille, œufs, Armagnac, amidon de pomme de terre, sel, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 213	kJ /	293 kcal
Matières grasses	25,4	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	8,3	g	
Glucides	2,1	g	
<i>dont sucres</i>	0,4	g	
Protéines	13,7	g	
Sel	1,6	g	

TERRINE DE CANARD AU FOIE DE CANARD

20% Bloc de Foie Gras de Canard 100g

Ingrédients : Gras de porc, viande de canard 20%, bloc de foie gras de canard 20% (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre), maigre de porc, foie de volaille, œufs, Armagnac, amidon de pommes de terre, sel, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 263	kJ /	305 kcal
Matières grasses	27	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	11	g	
Glucides	4,1	g	
<i>dont sucres</i>	<0,5	g	
Protéines	13	g	
Sel	1,2	g	

PARMENTIER GOURMAND AU CANARD CONFIT

190g

Ingrédients : Pomme de terre 53%, viande de canard 26%, crème liquide (**lait**), jus et graisse de canard, sel, poivre, ail. Viande origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	662	kJ /	159 kcal
Matières grasses	10	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	4	g	
Glucides	8,9	g	
<i>dont sucres</i>	0,3	g	
Protéines	7,8	g	
Sel	0,92	g	

JAMBONNEAU TRADITIONNEL

190g

Ingrédients : Jarret de porc (origine France), sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	732	kJ /	174 kcal
Matières grasses	11	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	3,6	g	
Glucides	0,1	g	
<i>dont sucres</i>	0	g	
Protéines	19	g	
Sel	1,6	g	

CASSOULET TOULOUSAIN AUX HARICOTS TARBAIS

AU MANCHON DE CANARD CONFIT 400g

Ingrédients : Haricots Tarbais IGP label rouge 32% - Sauce cuisinée (eau, fond canard, concentré de tomates, couenne, oignons, sel, poivre, épices) - Saucisse de Toulouse 20% (maigre et gras de porc, boyau naturel, sel, poivre, épices) - Manchon de canard gras confit 19% - **Traces éventuelles d'allergènes : gluten, lactose, œufs, céleri, sulfites.** Viandes origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	617	kJ /	148 kcal
Matières grasses	8	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	3	g	
Glucides	6	g	
<i>dont sucres</i>	1	g	
Protéines	13	g	
Sel	1,6	g	

CASSOULET TOULOUSAIN AUX HARICOTS LINGOTS DU LAURAGAIS

400g

Ingrédients : Sauce cuisinée (eau, fond cassoulet (arômes naturels, sel, sucre, maltodextrine de pomme de terre, jus concentré de tomates, épices, viande de canard déshydratée, sucre caramélisé (colorant : caramel ordinaire), plantes aromatiques), couenne porc, concentré de tomates, graisse de canard, oignons, ail (**sulfites**), poivre, épices, laurier, thym), haricot lingot 28% (origine France Lauraguais), saucisse fraîche (maigre de porc, menu de porc, sel, poivre, muscade), viande de porc, graisse de canard. Viandes origine France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	702	kJ /	167 kcal
Matières grasses	11	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	4	g	
Glucides	4,8	g	
<i>dont sucres</i>	0,4	g	
Protéines	12	g	
Sel	0,5	g	

SAUCISSE DE TOULOUSE AUX LENTILLES DU LAURAGAIS

400g

Ingrédients : Lentilles du Lauragais 30%, sauce cuisinée (eau, fond de cassoulet, concentré de tomates, couenne, graisse de canard, sel, poivre, oignons, ail, épices, thym, laurier), saucisse de Toulouse 23% (maigre et menu de porc, sel, poivre, muscade), oignons, carottes. Viandes origine France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	756	kJ /	180 kcal
Matières grasses	6,7	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	2,3	g	
Glucides	15	g	
<i>dont sucres</i>	1,1	g	
Protéines	12	g	
Sel	0,9	g	

CONFIT DE CANARD

1 cuisse 385g

Ingrédients : Cuisse de canard (origine : France), graisse de canard, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	628	kJ /	150 kcal
Matières grasses	13	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	4	g	
Traces de glucides		g	
<i>dont traces de sucres</i>			
Protéines	7	g	
Sel	0,8	g	

CONFIT DE GÉSIERS DE CANARD à la graisse de canard 385g

Ingrédients : Gésiers de canard, graisse de canard, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	514	kJ /	122 kcal
Matières grasses	9	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	3	g	
Traces de glucides			
<i>dont traces de sucres</i>			
Protéines	10	g	
Sel	0,9	g	

MINI SAUCISSES DE TOULOUSE AU THYM ET AU PIMENT D'ESPELETTE

160g

Ingrédients : Viande de porc (origine UE), gras de porc, boyau naturel, sel, poivre, piment d'Espelette (0,2%), thym (0,1%).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 035	kJ /	249 kcal
Matières grasses	19	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	7,3	g	
Glucides	1,2	g	
<i>dont sucres</i>	0,2	g	
Protéines	20	g	
Sel	2,4	g	

RILLETES PUR CANARD AU MAGRET DE CANARD FUME 100g

Ingrédients : Viande de canard confite, graisse de canard, magret fumé 15%, sel, poivre.
Viande origine France.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 376	kJ /	332 kcal
Matières grasses	28	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>9,1</i>	<i>g</i>	
Glucides	0	g	
<i>dont sucres</i>	<i>0</i>	<i>g</i>	
Protéines	20	g	
Sel	1,3	g	

TARTINABLE DE POIVRONS ET DE MAGRET DE CANARD FUMÉ 100g

Ingrédients : Poivrons 51%, **crème**, dés de magret de canard fumé 10%, tomate, concentré de tomate, ail, amidon de maïs, sel, poivre. Viande origine France

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	540	kJ /	130 kcal
Matières grasses	10	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>5,7</i>	<i>g</i>	
Glucides	5,6	g	
<i>dont sucres</i>	<i>3,3</i>	<i>g</i>	
Protéines	3,4	g	
Sel	1,1	g	

TERRINE AU ROCAMADOUR 100g

Ingrédients : Gras de porc, maigre de porc, foie de volaille, Rocamadour 8% (**lait** cru de chèvre 98,5%, sel 1,5%, présure, ferment (dont **lait**)), **œufs**, amidon de pomme de terre, sel, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 335	kJ /	323 kcal
Matières grasses	29,5	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>10,3</i>	<i>g</i>	
Glucides	1,9	g	
<i>dont sucres</i>	<i>0,2</i>	<i>g</i>	
Protéines	12,3	g	
Sel	1,5	g	

TERRINE DE FÊTE AU JUS DE TRUFFE 100g

Ingrédients : Gras de porc, maigre de porc, œufs, foie de volaille, jus de truffe 3% (jus de truffes noires *Tuber melanosporum*, sel), amidon de pomme de terre, sel, vin blanc 1 % (sulfites), poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 298	kJ /	314 kcal
Matières grasses	28	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	9,8	g	
Glucides	2	g	
<i>dont sucres</i>	0,3	g	
Protéines	13,2	g	
Sel	1,4	g	

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE AU PORTO 100g

Ingrédients : Gras de porc, foie de volaille 23%, maigre de porc, œufs, Porto rouge modifié 3% (Porto rouge, sel, arôme naturel de poivre, sulfites), amidon de pomme de terre, sel, poivre, épices.

Viandes origine UE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 031	kJ /	248 kcal
Matières grasses	20	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	7	g	
Glucides	1,6	g	
<i>dont sucres</i>	<0,5	g	
Protéines	16	g	
Sel	1,4	g	

TERRINE DE PINTADE AUX BAIES DE CASSIS 100g

Ingrédients : Gras de porc, maigre de porc, viande de pintade 20%, foie de volaille, œufs, baies de cassis 3%, amidon de pomme de terre, sel, crème de cassis (sucre, eau, baies de cassis, alcool, bourgeons de cassis), poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 141	kJ /	275 kcal
Matières grasses	22,5	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	7,8	g	
Glucides	2,3	g	
<i>dont sucres</i>	0,9	g	
Protéines	15,5	g	
Sel	1,5	g	

TERRINE AU PIMENT D'ESPELETTE 100g

Ingrédients : Gras de porc, maigre de porc, foie de porc, **œufs**, sel, piment espelette 0,5%, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 307	kJ /	316 kcal
Matières grasses	28	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	9,9	g	
Glucides	1	g	
<i>dont sucres</i>	0,6	g	
Protéines	14,9	g	
Sel	1,5	g	

TERRINE DE CANARD À L'ARMAGNAC 100g

Ingrédients : Gras de porc, viande de canard 20%, maigre de porc, **œufs**, foie de volaille, Armagnac 2%, amidon de pommes de terre, sel, poivre. Viandes origine UE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 181	kJ /	285 kcal
Matières grasses	24	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	9,6	g	
Glucides	2	g	
<i>dont sucres</i>	<0,5	g	
Protéines	15	g	
Sel	1,3	g	

TERRINE DE CANARD AU MAGRET DE CANARD FUMÉ 100g

Ingrédients : Gras de porc, maigre de porc, viande de canard 20%, **œufs**, foie de volaille, magret fumé 6% (magret de canard, sel, conservateurs : nitrite de sodium et ascorbate de sodium, poivre), amidon de pomme de terre, sel, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 267	kJ /	305 kcal
Matières grasses	26,1	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	8,6	g	
Glucides	1,9	g	
<i>dont sucres</i>	0,3	g	
Protéines	15,3	g	
Sel	1,1	g	

TERRINE À L'OIE À LA COLOMBELLE 100g

Ingrédients : Gras de porc, viande d'oie 20%, maigre de porc, **œufs**, foie de volaille, **vin blanc Colombelle 3% (sulfites)**, amidon de pommes de terre, sel, poivre, épices. Viandes origine UE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 137	kJ /	274 kcal
Matières grasses	23	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	8,7	g	
Glucides	2,8	g	
<i>dont sucres</i>	<0,5	g	
Protéines	15	g	
Sel	1,5	g	

TERRINE DE LAPIN AU THYM ET AU ROMARIN 100g

Ingrédients : Gras de porc, viande de lapin 20%, maigre de porc, foie de porc, **œufs**, amidon de pomme de terre, sel, **vin blanc (sulfites)**, thym et romarin 0,3%, poivre. Viandes origine UE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 288	kJ /	311 kcal
Matières grasses	26,9	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	9,5	g	
Glucides	2,1	g	
<i>dont sucres</i>	0,3	g	
Protéines	14,7	g	
Sel	1,5	g	

TERRINE DE CHEVREUIL AUX AIRELLES ET À L'ARMAGNAC 100g

Ingrédients : Viande de chevreuil (origine UE) 22%, gorge de porc (origine France), gras de porc (origine France), foie de porc (origine France), **œufs**, airelles 2,7%, Armagnac 1,8% (arôme naturel de poivre, **sulfites**), sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1 406	kJ /	335 kcal
Matières grasses	31	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	11	g	
Glucides	1	g	
<i>dont sucres</i>	0,5	g	
Protéines	14	g	
Sel	1,5	g	

CONFITURE EXTRA : CERISE NOIRE 115g

Ingrédients : Cerise noire, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, (présence possible de noyaux).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1008	kJ /	237 kcal
Matières grasses	0	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0</i>	<i>g</i>	
Glucides	57	g	
<i>dont sucres simples</i>	<i>56</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,7	g	
Sel	0,03	g	

CONFITURE EXTRA : ABRICOT 115g

Ingrédients : Abricot, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1006	kJ /	237 kcal
Matières grasses	0,1	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,01</i>	<i>g</i>	
Glucides	57,5	g	
<i>dont sucres simples</i>	<i>57</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,4	g	
Sel	0,016	g	

CONFITURE EXTRA : MYRTILLE SAUVAGE 115g

Ingrédients : Myrtille sauvage, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1006	kJ /	237 kcal
Matières grasses	0,2	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,01</i>	<i>g</i>	
Glucides	57,4	g	
<i>dont sucres simples</i>	<i>57</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,3	g	
Sel	0,023	g	

SPÉCIALITÉ : ORANGE SAVEUR PAIN D'ÉPICES 115g

Ingrédients : Orange écorce coupée en lamelles épaisses, sucre de canne, pain d'épices (miel 57%, farine de seigle, eau, poudres à lever, arômes. Contient du **GLUTEN** issu de la farine de **SEIGLE**. Traces éventuelles de **LAIT** et de **FRUITS A COQUE**), gélifiant : pectine de fruits, jus de citron.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1009	kJ /	238 kcal
Matières grasses	0,2	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,02	g	
Glucides	57,7	g	
<i>dont sucres simples</i>	57	g	
Protéines	0,4	g	
Sel	0,027	g	

CONFITURE EXTRA : FRAISE DE DORDOGNE 115g

Ingrédients : Fraise de Dordogne, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1005	kJ /	237 kcal
Matières grasses	0,1	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0	g	
Glucides	57	g	
<i>dont sucres simples</i>	57	g	
Protéines	0,4	g	
Sel	0,03	g	

CHUTNEY FIGUE AUX EPICES 40g

Ingrédients : Figue, sucre de canne, pomme, oignons (1,5%), **vinaigre de Xérès (contient des sulfites)**, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, mélange 4 épices.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	917	kJ /	216 kcal
Matières grasses	0,3	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,03	g	
Glucides	51,4	g	
<i>dont sucres</i>	50,2	g	
Protéines	0,9	g	
Sel	0,02	g	
Fibres alimentaires	1,68	g	

CHUTNEY ABRICOT MANGUE AUX EPICES 40g

Ingrédients : Mangue, abricot, pomme, sucre de canne, oignon, vinaigre de Xérès (contient des sulfites), gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, mélange 4 épices.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	922	kJ /	217 kcal
Matières grasses	0,2	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,03	g	
Glucides	52,3	g	
<i>dont sucres</i>	51,6	g	
Protéines	0,5	g	
Sel	0,038	g	
Fibres alimentaires	1,41	g	

HUILE DE NOIX 250ml

Ingrédients : 100% huile de Noix.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	3700	kJ /	900 kcal
Lipides	100	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	10	g	
<i>dont acides gras insaturés</i>	90	g	
<i>dont acides gras monoinsaturés</i>	17	g	
<i>dont acides gras polyinsaturés</i>	73	g	
Glucides	0	g	
<i>dont sucres</i>	0	g	
Protéines	0	g	
Sel	0	g	
Omega 6	61	g	
Omega 3	12	g	

MOUTARDE À LA BRISURE DE TRUFFE D'ÉTÉ 100g

Ingrédients : Graines de **moutarde**, vinaigre, brisures de truffe d'été 2%, arôme goût truffe, eau, sel, **sulfites**.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	523	kJ /	125 kcal
Lipides	7,9	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,7	g	
<i>dont acides gras monoinsaturés</i>	5,6	g	
<i>dont acides gras polyinsaturés</i>	2,45	g	
Glucides	1,27	g	
<i>dont sucres</i>	0,86	g	
Protéines	5,8	g	
Sel	1,18	g	
Fibres alimentaires	4,5	g	
Eau	75,4	g	

MOUTARDE AUX HERBES DE PROVENCE 200g

Ingrédients : Graine de **moutarde**, eau, vinaigre, sel, sucre, herbes de Provence (romarin, thym, basilic, marjolaine) 1%, conservateur, **sulfites** acide de sodium.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	734	kJ /	177 kcal
Lipides	13	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,9	g	
Glucides	10	g	
<i>dont sucres</i>	5,3	g	
Protéines	3,5	g	
Sel	5.1	g	
Fibres alimentaires	1,2	g	

MOUTARDE EN GRAINS AU VINAIGRE DE CIDRE 200g

Ingrédients : Vinaigre de cidre (**sulfites**) : 37%, Graine de **moutarde**, eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre, conservateur : **sulfite** acide de sodium

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	797	kJ /	191 kcal
Lipides	12	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,8	g	
Glucides	11	g	
<i>dont sucres</i>	3,9	g	
Protéines	9	g	
Sel	2.1	g	
Fibres alimentaires	3,5	g	

ROULEAU DE 6 NONNETTES AU MIEL À L'ORANGE 150g

Ingrédients : Farine de blé, marmelade d'orange 25% (sirop de glucose-fructose, purée d'orange (5%), gélifiant : pectines, correcteur d'acidité : acide citrique, huile essentielle d'orange), miel 21%, sucre, sirop de sucre inverti, jaune d'oeuf salé (jaune d'oeuf, sel), poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), arôme naturel d'orange.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1420	kJ /	335 kcal
Lipides	1,9	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,4	g	
Glucides	76	g	
<i>dont sucres</i>	45	g	
Protéines	3,5	g	
Sel	0,6	g	
Fibres alimentaires		g	

PÂTES DE FRUITS

110g : 9 Pâtes de fruits

Ingrédients : Fabrication artisanale. Variétés : framboise, abricot, mûre, prune.

Purées de fruits, sucre, sirop de glucose, gélifiant : pectines, jus de citron concentré, arômes naturels, antioxydant : acide ascorbique.

Produit sujet à dessiccation.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	1485	kJ /	353 kcal
Lipides	<0,5	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<0,1	g	
Glucides	82	g	
<i>dont sucres</i>	77	g	
Protéines	<0,5	g	
Sel	0,26	g	
Fibres alimentaires	1,35	g	

CARRÉS PRALINÉS CHOCOLAT NOIR

80g : 9 carrés

Ingrédients : Sucre, pâte de cacao, **noisette**, feuilleté (farine de **blé**, sucre, matière grasse végétale, protéines de **lait**, lactose, émulsifiant : lécithines) beurre de cacao, **lait** entier en poudre, beurre. Émulsifiant : lécithines. Arôme naturel de vanille. **Allergènes : lait, blé, noisette. Traces possibles d'amande.**

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	2 334	kJ /	557,52 kcal
Lipides	38,28	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	14,99	g	
Glucides	43,83	g	
<i>dont sucres</i>	40,50	g	
Protéines	6,60	g	
Sel	0	g	

GALETTES GOURMANDES

Au beurre frais de baratte 140g

Ingrédients : Farine de **blé**, **beurre** de baratte demi-sel 30%, sucre, jaunes d'**œufs** de poules élevées en plein air et poudre levante (bicarbonate de sodium). Dorure : **lait** demi écrémé. Fabriqué dans un atelier qui utilise des **fruits à coque**.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie	2 192	kJ /	525 kcal
Lipides	29	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	18	g	
Glucides	59	g	
<i>dont sucres</i>	22	g	
Protéines	5,9	g	
Sel	0,74	g	
Fibres	1,8	g	