

## INGRÉDIENTS - PRIX TARIF T.T.C. À L'UNITÉ VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

### BLOC DE FOIE GRAS D'OIE

100g : 19€

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

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	

### BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

100g : 16€

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

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	

### FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

90g : 22€

Foie gras de canard entier, sel, poivre. (24,44€/100g)

Énergie	2 372	kJ /	576 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	1,5	g	

## FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE DE CANARD EN GELÉE

### (30% Bloc de foie gras de canard)

200g : 14€

Jambon cuit standard 60% (jambon de porc (origine UE), eau, sel, sirop de glucose, dextrose, gélifiant : E407a ; émulsifiant : E451 ; antioxydant : E301 ; conservateur : E250), bloc de foie gras de canard 30% (foie gras de canard, eau, sel, poivre blanc, sucre), gelée 10% (eau, gélatine bovine, porto rouge modifié (porto rouge, sel, arôme naturel de poivre, conservateur : E220)). (7€/100g)

Énergie	832	kJ /	201 kcal
Matières grasses	17	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	6,6	g	
Glucides	1,6	g	
<i>dont sucres</i>	1,6	g	
Protéines	11	g	
Sel	2,2	g	

## AIGUILLETES DE CANARD A LA ROYALE

### (44% Foie Gras de Canard)

100g : 9€

Aiguillette de canard (origine UE) 45%, foie gras de canard 44%, eau, sel, gélatine bovine, poivre, sucre.

Énergie	1 005	kJ /	242 kcal
Matières grasses	18	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	8,2	g	
Glucides	2,2	g	
	0,3	g	
Protéines	17	g	
Sel	1,5	g	

## SAUCISSES APÉRITIF AU FOIE DE CANARD

### (20% Foie Gras de Canard)

160g : 10€

Viande de porc (origine UE), foie gras de canard (20%), foie de porc, gras de porc, œuf, lait, boyau naturel, Armagnac, sel, fécule de pomme de terre, épices. (6,25€/100g)

Énergie	1 217	kJ /	294 kcal
Matières grasses	25	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	9,2	g	
Glucides	2,8	g	
<i>dont sucres</i>	0,7	g	
Protéines	16	g	
Sel	1,1	g	

## COU DE CANARD FARCI AU FOIE DE CANARD

### 20% Foie Gras de Canard)

190g : 10€

Maigre de porc, peau de cou de canard, foie gras de canard 20%, œufs, sel, Armagnac (sulfites), poivre. (5,26€/100g)

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

## CASSOULET TOULOUSAIN AUX HARICOTS TARBAIS

400g : 10€

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 tarbais 28% (Origine France), saucisse fraîche (maigre de porc, menu de porc, sel, poivre, muscade), viande de porc, graisse de canard. Viandes origine France (2,50€/100g)

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

## CASSOULET TOULOUSAIN AUX HARICOTS LINGOTS DU LAURAGAIS

400g : 8€

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 (2€/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 : 10€

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 (2,50€/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 : 11€ (poids net égoutté : 215g)

Cuisse de canard (origine : UE), graisse de canard, sel, poivre. (2,86€/100g)

Énergie	1 565	kJ /	373 kcal
Matières grasses	35	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	11	g	
Traces de glucides		g	
<i>dont traces de sucres</i>		g	
Protéines	8,4	g	
Sel	1	g	

### GÉSIIERS DE CANARD CONFITS 385g : 11€

Gésiers de canard 60%, graisse de canard, sel, poivre. (2,86€/100g)

Énergie	617	kJ /	147 kcal
Matières grasses	25	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	8	g	
Traces de glucides			
<i>dont traces de sucres</i>			
Protéines	15	g	
Sel	0,2	g	

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

160g : 10€

Viande de porc (origine UE), gras de porc, boyau naturel, sel, poivre, piment d'Espelette (0,2%), thym (0,1%). (6,25€/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	

### HARICOTS TARBAIS CUISINÉS

400g : 7€

Haricots tarbais 57,5%, sauce cuisinée (eau, fond de cassoulet, concentré de tomates, couenne\*, graisse de canard\*, sel, poivre, oignons, ail, épices, thym, laurier), oignons, carottes. \*Origine France (1,75€/100g)

Énergie	689	kJ /	164 kcal
Matières grasses	1,4	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,2	g	
Glucides	26	g	
<i>dont sucres</i>	1,7	g	
Protéines	11	g	
Sel	0,3	g	

### JAMBONNEAU TRADITIONNEL cuit dans sa gelée naturelle

190g : 8€

Jarret de porc (origine France), sel, poivre. (4,21€/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	

### TERRINE DE CHAPON AU FOIE DE CANARD

#### 20% Bloc de Foie Gras de Canard

100g : 7€

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.

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 DE CANARD AU FOIE DE CANARD

#### 20% Bloc de Foie Gras de Canard

100g : 6€

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.

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	

## TARTINABLE DE POIVRONS ET DE MAGRET DE CANARD FUMÉ

100g : 5€

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

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

## RILLETTES PUR CANARD AU MAGRET DE CANARD FUME

100g : 5€

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

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

## EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT

100g : 5€

Viande de canard confite, graisse de canard, **moutarde** (eau, **graine de moutarde, vinaigre d'alcool**, sel), sel, poivre, ail, épices. Viande origine France.

Énergie	1 322	kJ /	319 kcal
Matières grasses	26	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	8,4	g	
Glucides	0,5	g	
<i>dont sucres</i>	0,5	g	
Protéines	20	g	
Sel	1,3	g	

### TERRINE DE LANGOUSTINE ET SAUMON À L'ANETH

100g : 5€

Langoustine (20%) (**crustacé**), **chair de poisson**, crème fraîche (**lait**), saumon (18,8%) (**poisson**), **œuf**, concentré de tomate, citron confit (acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium), aneth (0,30%), sel, poivre.

Énergie	601	kJ /	145 kcal
Matières grasses	11	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	4,9	g	
Glucides	2,2	g	
<i>dont sucres</i>	0,2	g	
Protéines	9,2	g	
Sel	0,7	g	

### TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE AU PORTO

100g : 4€

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

Viandes origine UE

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 AUX NOIX DU PÉRIGORD

100g : 4€

Maigre et gras de porc, foie de porc, **noix** du Périgord aop 6%, **œufs**, sel, **Armagnac**, **liqueur de noix** (**sulfites**), amidon de maïs, sucre, poivre, épices. Viande origine France.

Énergie	1 804	kJ /	437 kcal
Matières grasses	42	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	14	g	
Glucides	2,1	g	
<i>dont sucres</i>	<0,5	g	
Protéines	12	g	
Sel	1,5	g	



### TERRINE DE LA S<sup>T</sup> SYLVESTRE À LA FINE CHAMPAGNE

100g : 4€

Maigre et gras de porc (origine France), foie de porc, œufs, Cognac 1% (fine champagne), Madère (sulfites), amidon de maïs, sel, poivre, ail, épices.

Énergie	1 756	kJ /	425 kcal
Matières grasses	40	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	15	g	
Glucides	2,6	g	
<i>dont sucres</i>	<0,5	g	
Protéines	12	g	
Sel	1,5	g	

### TERRINE DE CAILLE AUX RAISINS

100g : 4€

Maigre et gras de porc (origine France), viande de caille (origine UE) 22 %, foie de volaille, raisins secs 2,8%, œufs, sel, amidon de maïs, poivre.

Énergie	1 610	kJ /	390 kcal
Matières grasses	36	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	13	g	
Glucides	3,1	g	
<i>dont sucres</i>	1,46	g	
Protéines	12	g	
Sel	1,46	g	

### TERRINE DE PINTADE AUX BAIES DE CASSIS

100g : 4€

Maigre et gras de porc (origine France), viande de pintade (origine France) 22 %, foie de volaille, baies de cassis 2,8 % œufs, sel, amidon de maïs, poivre.

Énergie	1 553	kJ /	376 kcal
Matières grasses	36	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	13	g	
Glucides	1,4	g	
<i>dont sucres</i>	0,6	g	
Protéines	11,6	g	
Sel	1,5	g	

### TERRINE DE CHEVREUIL AUX AIRELLES ET À L'ARMAGNAC

100g : 4€

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.

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	

### TERRINE DE CANARD À L'ARMAGNAC

100g : 4€

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

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 À L'OIE À LA COLOMBELLE

100g : 4€

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

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 SANGLIER À LA SAUGE ET AU THYM

100g : 4€

Viande de sanglier (origine UE) 30%, gras de porc (origine France), foie de porc (origine France), œufs, vin rouge (sulfites), sel, poivre, échalote, persil, thym 0,05%, sauge 0,05%.

Énergie	1 343	kJ /	320 kcal
Matières grasses	28	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	10	g	
Glucides	1	g	
<i>dont sucres</i>	0,6	g	
Protéines	15	g	
Sel	1,6	g	

### CONFITURE EXTRA : CERISE NOIRE

120g : 4€

Cerise noire, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, (présence possible de noyaux). (3€34/100g)

Énergie	1008	kJ /	237 kcal
Matières grasses	0	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0	g	
Glucides	57	g	
<i>dont sucres</i>	56	g	
Protéines	0,7	g	
Sel	0,03	g	
Fibres alimentaires	0,96	g	

### CONFITURE EXTRA : ABRICOT DE PROVENCE

120g : 4€

Abricot de Provence, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron. (3€34/100g)

Énergie	1006	kJ /	237 kcal
Matières grasses	0,1	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,01	g	
Glucides	57,5	g	
<i>dont sucres</i>	57	g	
Protéines	0,4	g	
Sel	0,016	g	
Fibres alimentaires	0,99	g	

### CONFITURE EXTRA : MYRTILLE SAUVAGE

120g : 4€

Myrtille sauvage, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron. (3€34/100g)

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</i>	<i>57</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,3	g	
Sel	0,023	g	
Fibres alimentaires	1,4	g	

### CONFITURE EXTRA : CLÉMENTINE DE CORSE

120g : 4€

Clémentines de Corse, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron. (3€34/100g)

Énergie	1007	kJ /	237 kcal
Matières grasses	0,1	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0</i>	<i>g</i>	
Glucides	57	g	
<i>dont sucres</i>	<i>57</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,5	g	
Sel	0,03	g	
Fibres alimentaires	1,12	g	

### CONFITURE EXTRA : FRAISE DE DORDOGNE

120g : 4€

Fraise de Dordogne, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron. (3€34/100g)

Énergie	1008	kJ /	237 kcal
Matières grasses	0,1	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,02</i>	<i>g</i>	
Glucides	57,8	g	
<i>dont sucres</i>	<i>57</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,4	g	
Sel	0,023	g	
Fibres alimentaires	1,02	g	

### COMPOTE TRADITION : Pomme Pain d'Épices

220g : 4€

Pomme, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, arôme pain épices.  
(1€82/100g)

Énergie	583	kJ /	137 kcal
Matières grasses	0,3	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,02</i>	<i>g</i>	
Glucides	33	g	
<i>dont sucres</i>	<i>32</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,3	g	
Sel	0,05	g	
Fibres alimentaires	1,5	g	

### COMPOTE DÉLICES DU VERGER : Pêche Poire

220g : 4€

Pêche, poire, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron. (1€82/100g)

Énergie	592	kJ /	139 kcal
Matières grasses	0,2	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,02</i>	<i>g</i>	
Glucides	33	g	
<i>dont sucres</i>	<i>32</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,4	g	
Sel	0,055	g	
Fibres alimentaires	2,14	g	

### COMPOTE PROVENÇAL : Abricot Pêche Nougat

220g : 4€

Abricot, pêche, sucre de canne, poudre d'**amande** (1%), gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, arôme Nougat. (1€82/100g)

Énergie	613	kJ /	145 kcal
Matières grasses	0,9	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,06</i>	<i>g</i>	
Glucides	32	g	
<i>dont sucres</i>	<i>28</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,9	g	
Sel	0,02	g	
Fibres alimentaires	1,85	g	

### COMPOTE AUTREFOIS : Pomme Cerise Rhubarbe

220g : 4€

Pomme (50%), cerise (15%), rhubarbe (15%). Sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, arôme Amaretto. (1€82/100g)

Énergie	579	kJ /	136 kcal
Matières grasses	0,3	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,03</i>	<i>g</i>	
Glucides	32	g	
<i>dont sucres</i>	<i>31</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,5	g	
Sel	0,05	g	
Fibres alimentaires	1,5	g	

### COMPOTE PINACOLADA : Ananas Coco Rhum gingembre

220g : 4€

Ananas 60%, pomme 20%, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, poudre de gingembre, **poudre de coco**, jus de citron, rhum. (1€82/100g)

Énergie	590	kJ /	140 kcal
Matières grasses	0,9	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,05</i>	<i>g</i>	
Glucides	32	g	
<i>dont sucres</i>	<i>31</i>	<i>g</i>	
Protéines	0,7	g	
Sel	0,03	g	
Fibres alimentaires	1,5	g	

### PAIN D'ÉPICES AU MIEL

70g : 5€

Sirop de glucose-fructose, farine de **seigle**, miel 11 %, poudres à lever (carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), huile de colza, sel, épices, plantes aromatisantes, arômes.

Énergie	1 339	kJ /	316 kcal
Matières grasses	1,1	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,2</i>	<i>g</i>	
Glucides	72	g	
<i>dont sucres</i>	<i>38</i>	<i>g</i>	
Protéines	3	g	
Sel	0,47	g	
Fibres alimentaires	3,7	g	

### **PAIN D'ÉPICES FINEMENT POIVRÉ**

70g : 5€

Sirop de glucose-fructose, farine de **seigle**, caramel ordinaire, poudres à lever (carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), épices (poivre noir 0,23%), cannelle.

Énergie	1 351	kJ /	319 kcal
Matières grasses	1	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,2</i>	<i>g</i>	
Glucides	72	g	
<i>dont sucres</i>	<i>42</i>	<i>g</i>	
Protéines	3,7	g	
Sel	0,52	g	
Fibres alimentaires	4,3	g	

### **CHUTNEY FIGUE AUX EPICES**

40g : 4€

Figue, sucre de canne, pomme, oignons (1,5%), **vinaigre de Xérès (contient des sulfites)**, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, mélange 4 épices. (10€/100g)

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

### **CHUTNEY ABRICOT MANGUE AUX EPICES**

40g : 4€

Mangue, abricot, pomme, sucre de canne, oignon, **vinaigre de Xérès (contient des sulfites)**, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron, mélange 4 épices. (10€/100g)

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

## HUILE D'OLIVE AROMATISÉE PARFUM TRUFFE NOIRE

4cl : 8€

Huile d'olive extra vierge 97,5%, arôme goût truffe noire 2,5%. (2€/cl)

Énergie	4127	kJ /	986 kcal
Lipides	110	g	
<i>dont acides gras saturés</i>	8	g	
<i>dont acides gras monoinsaturés</i>	62-83	g	
<i>dont acides gras polyinsaturés</i>	4-12	g	
Glucides	0	g	
<i>dont sucres</i>	0	g	
Protéines	0	g	
Sel	0	g	

## MOUTARDE À LA BRISURE DE TRUFFE D'ÉTÉ

100g : 8€

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

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	