



Catalogue commandes groupées
du 1^{er} juillet 2020 au 30 juin 2021





Groupement de Producteurs depuis 1975



Maison Occitane est un Groupement de producteurs français, installé depuis 1975 à Gramat dans le LOT, Sud-Ouest de la France. Spécialiste du foie gras et autres produits du canard gras. Notre coopérative, composée de producteurs passionnés, vous offre le meilleur des produits à base de palmipèdes gras. Nos canards sont élevés en plein air et préparés dans le respect des recettes traditionnelles de notre terroir.

La garantie d'un canard du Sud-Ouest



Nos produits sont certifiés selon l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest. Cette indication garanti l'origine, la production, la transformation, l'élaboration de nos foies gras et autres spécialités du terroir ainsi que l'ancrage dans notre territoire d'Occitanie.



Une coopérative engagée dans le développement durable

Garantir une croissance harmonieuse, durable et pérenne de notre territoire est une préoccupation majeure pour chacun de nos producteurs et salariés. Ainsi, la Quercynoise est naturellement engagée depuis de nombreuses années dans la voie du développement durable.

L'environnemental : site de production au coeur du Parc Régional des Causses du Quercy, le respect de la nature, la gestion des énergies, la diminution de nos emballages. Un site de méthanisation pour traiter biologiquement nos matières organiques et créer de l'énergie.

Le sociétal : avec la pérennisation du travail de nos producteurs dans nos campagnes, partenariat avec des ESAT ou CAT de proximité pour la confection des coffrets.

L'économique : servir au mieux les intérêts de nos producteurs avec une juste rémunération de leur travail.

Jusqu'à 40% de remise

Profitez de conditions d'achat privilégiés offrant jusqu'à 40% de remise pour les commandes passées dans le cadre des achats groupés.

Livraison avant Noël

Pour les coffrets de ce catalogue, un délai de 15 jours minimum à réception de la commande est nécessaire. A partir du 10 décembre 2020, nous consulter pour le délai.

Produits de qualité

Nous avons sélectionné pour vous des produits salés ou sucrés issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable ou de fabrication artisanale du terroir Français.

Service

Nous assurons un service complet de la préparation à la livraison ainsi qu'un suivi personnalisé de votre commande. Chaque commande est emballée individuellement afin de faciliter la distribution par le regroupeur.

Retrouver tous nos produits sur le site www.maison-occitane.com

La Quercynoise - groupement de producteurs - Siège social: 267, avenue P.Semard BP119 - 46002 Cahors cedex - N°identifiant CEE: FR 31 439 772 948 - Siren 439 772 948
RCS Cahors AFE 1013A - Crédits photos: Studio 8 - Photos non contractuelles - Offre valable dans la limite des stocks disponibles jusqu'au 30 juin 2021

Nos Foies gras entiers *mi-cuits*

Goûtez sans plus attendre nos foies gras entiers et aromatisés. Soigneusement sélectionnés, délicatement éveinés et assaisonnés à la main, nos foies gras en conserve ou mi-cuits séduiront les plus gourmands des gourmets. Tous nos foies gras sont issus de notre groupement de producteur.

Produits à conserver entre 0°C et +4°C.



Nature



200084 (3/4 parts)
barquette 150g
DLC mini : 90j

Prix TTC € 25,95

OFFRE 16,00

Prix en €/100g 10,67



8331 (10/12 parts)
barquette 500g
DLC mini : 273j

Prix TTC € 62,90

OFFRE 43,90

Prix en €/100g 8,78



Poivre



200085 (3/4 parts)
barquette 150g
DLC mini : 90j

Prix TTC € 25,95

OFFRE 16,00

Prix en €/100g 10,67



Piment d'Espelette



200086 (4/5 parts)
barquette 150g
DLC mini : 90j

Prix TTC € 25,95

OFFRE 16,00

Prix en €/100g 10,67

Nos Foies gras entiers du Sud-Ouest *en conserve*



Nature



8123 (3 parts)
bocal 130g
DLC mini : 4 ans

Prix TTC € 21,50

OFFRE 16,00

Prix en €/100g 12,30



8124 (4 parts)
bocal 180g
DLC mini : 4 ans

Prix TTC € 27,50

OFFRE 19,00

Prix en €/100g 10,55



8122 (6 parts)
bocal 300g
DLC mini : 4 ans

Prix TTC € 41,50

OFFRE 30,00

Prix en €/100g 10,00



Bloc de Foie gras de canard du Sud-Ouest

Le bloc de foie gras est idéal pour vos entrées et vos toasts apéritifs. Servez vos tranches de bloc de foie gras sur du pain frais ou du pain brioché légèrement grillé...



8136 (2/3 parts)
boîte 200g
DLC mini : 4 ans

Prix TTC € 17,50

OFFRE 11,00

Prix en €/100g 5,50



Lécrin

11,95€ TTC

Total des composants 17,80€ TTC

Réf : 22106

Barquette avec calage
30 x 17.6 x 6.6 cm comprenant :
1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 90g
1 Confit de figues bocal 40g
1 Truffes aux éclats de caramel étui premium 40g
1 Comte Tolosan Tuber moelleux bouteille 37.5cl



Magret de canard du Sud-Ouest fourré au foie gras 20% de foie gras



L'association des parties les plus nobles du canard : le magret et le foie gras. Une spécialité qui vous fera découvrir les saveurs de recettes traditionnelles du Sud-Ouest.



8143 (3/4 parts)
boîte 370g
DLC mini : 4 ans

Prix TTC € 21,00

OFFRE 16,00

Prix en €/100g 4,32



Pâte au foie gras de canard du Sud-Ouest 20% de foie gras

Recette authentique, nos pâtés sont le fruit d'une véritable recherche de la perfection pour vous apporter le meilleur du Sud-Ouest.



8130 (2/3 parts)
boîte 130g
DLC mini : 4 ans

Prix TTC € 5,00

OFFRE 3,00

Prix en €/100g 2,30



Accompagnements du Foie gras

Confit de figues

9289
bocal 100g
DLC mini : 2 ans

Prix TTC € 3,50

OFFRE 3,00

Prix en €/100g 3,00



Confit d'oignons

9290
bocal 100g
DLC mini : 2 ans

Prix TTC € 3,50

OFFRE 3,00

Prix en €/100g 3,00



Plaisir d'Offrir



Complices

17,90€ TTC

Total des composants 25,75€ TTC



Réf : 9337
1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 130g
1 Confit de figues bocal 100g

Nos Rillettes de canard du Sud-Ouest

Les rillettes sont le résultat d'un savoir-faire traditionnel. Elles sont élaborées à partir de viande confite dans de la graisse de canard issue de notre groupement de producteur. A déguster sans modération !



Pur Canard

8148 (4/5 parts)
bocal 180g
DLC mini : 4ans

Prix TTC(€)	OFFRE	Prix en €/100g
5,90	4,00	2,22



au Magret Fumé (40% magret fumé)

8165 (4/5 parts)
bocal 180g
DLC mini : 4ans

Prix TTC(€)	OFFRE	Prix en €/100g
6,50	4,50	2,50



au Foie gras (20% de foie gras)

8134 (4/5 parts)
bocal 180g
DLC mini : 4ans

Prix TTC(€)	OFFRE	Prix en €/100g
7,95	5,00	2,77

Nos Terrines de campagne gourmandes

Nos terrines sont cuisinées avec des saveurs traditionnelles et originales. Épatez vos convives en proposant nos terrines en apéritif ou en entrée.



Terrine Quercynoise

8132 (4/5 parts)
bocal 180g
DLC mini : 4 ans

Prix TTC(€)	OFFRE	Prix en €/100g
3,80	3,00	1,66



Terrine de campagne au Piment d'Espelette

8155 (4/5 parts)
bocal 180g
DLC mini : 4 ans

Prix TTC(€)	OFFRE	Prix en €/100g
3,80	3,00	1,66



Terrine de Chevreuil au cognac fine champagne

8202 (4/5 parts)
bocal 180g
DLC mini : 4 ans

Prix TTC(€)	OFFRE	Prix en €/100g
4,20	3,00	1,67

Nos Confits de canard du Sud-Ouest

Nos confits sont soigneusement parés et salés à la main. Ils sont issus de canard de notre groupement de producteurs.

Confit de cuisses de canard du Sud-Ouest



8214 1 cuisses sous vide 180g
DLC mini : 4 ans
Produits à conserver entre 0°C et +4°C.

Prix TTC(€)	OFFRE	Prix en €/100g
5,95	4,00	2,22

8128 2 cuisses boîte 760g
DLC mini : 4 ans

Prix TTC(€)	OFFRE	Prix en €/100g
12,95	9,00	1,18

8129 4 cuisses boîte 1240g
DLC mini : 4 ans

Prix TTC(€)	OFFRE	Prix en €/100g
19,95	15,00	1,20

Gésiers de canard du Sud-Ouest entiers

Mettre la boîte de gésiers au bain marie ou sous l'eau chaude afin de faire fondre la graisse. Retirer les gésiers de la boîte et les saisir au four ou à la poêle.



8144 (3 parts) boîte 380g
DLC mini : 4 ans

Prix TTC(€)	OFFRE	Prix en €/100g
10,95	8,00	2,10



Papillote Lotoise

15,90€ ttc

Total des composants 24,30€ ttc

Réf : 9305

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest boîte de 65 g
- 1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest boîte de 65g
- 1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest au foie gras boîte de 65g
- 1 Pâté au foie gras de canard du Sud-Ouest boîte de 65g
- 1 Tartinade de foie gras au sauternes boîte de 65g

Pause casse-croûte

10,95€ ttc

Total des composants 11,85€ ttc

Réf : 19170

- Coffret comprenant :
- 1 Terrine Quercynoise bocal 90 g
- 1 Terrine de cerf au vin de Cahors bocal 90g
- 1 Terrine rustique au Rocamadour bocal 90g
- 1 Planche à découper
- 1 Tartineur manche en bois



Mise en bouche des Gourmets

Réf : 200349

Boîte ronde vert anis

31,5 x 11 cm comprenant :

1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 90g

1 Le casse-croute de Pépé Gaston bocal 90g

1 Délice de Mémé Lulu à l'ail rose bocal 90g

1 Confit d'oignons bocal 40g

1 Confit de figues bocal 40g

1 Chou Choc sachet 80g

2 Cuillères mise en bouche en porcelaine fine

1 Tour des Augustins blanc moelleux IGP Landes,

bouteille 37,5cl

27,50€ ttc

Total des composants ~~34,65€~~ ttc



Le Délicat

Réf : 200345

Carton Maison Occitane

34,8 x 26,4 x 10,8 cm comprenant :

1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 130g

1 Terrine de Noël aux épices douces bocal 180g

1 Terrine de porc au magret de canard fumé bocal 180g

1 Confit de figues bocal 40g

1 Sablés aux écorces d'orange confites sachet 40g

1 Chou choc, sachet 40g

1 Bergerac rouge AOP Chevalier Grand Claud
bouteille 75cl

1 Tour des Augustins IGP Landes
blanc moelleux bouteille 75cl

29,90€ ttc

Total des composants ~~39,60€~~ ttc



Plaisir Gourmand

Réf : 200346

Coffret carton rectangle gris couture fenêtre

31,5 x 18,5 x 10 cm comprenant :

1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 90g

1 Confit de canard du Sud-Ouest 2 cuisses bocal 600g

1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest au foie gras

(20% foie gras) bocal 90g

1 Terrine Quercynoise bocal 90g

1 Terrine de Cerf au vin de Cahors bocal 90g

1 Confit de figues bocal 40g

36,50€ ttc

Total des composants ~~43,10€ ttc~~



L'Absolu

Réf : 200352

Carton Maison Occitane

34,8 x 26,4 x 10,8 cm comprenant :

1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180g

1 Confit de canard du Sud-Ouest 2 cuisses boîte 760g

1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest
au foie gras (20% foie gras) bocal 180g

1 Confit de figues bocal 100g

1 Confit de mangues bocal 100g

1 Assortiments chocolats en boîte à sac 300g

1 Tariquet "les Premières Grives" bouteille 75cl

69,90€ ttc

Total des composants ~~83,90€ ttc~~

Liste des ingrédients

1) FOIES GRAS CONSERVE : FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST 130G, 180G et 300G : Foie gras de canard, sel, poivre. Pour 100g : 2214 KJ (537 kcal), matières grasses 55g dont acides gras saturés 23g, glucides 2,0g dont sucres 1,5g, protéines 7,9g, sel 1,2g. 2) FOIES GRAS MI-CUIT : FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MI-CUIT 150G ET 500G : Foie gras de canard, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2265 KJ (550 kcal), matières grasses 57g dont acides gras saturés 24g, glucides 2,4g dont sucres 2,0g, protéines 7,1g, sel 1,2g. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST AU POIVRE MI-CUIT 150G : Foie gras de canard, poivre 0,9%, sel, sucre, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : nitrite de sodium. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2258 KJ (548 kcal), matières grasses 56g dont acides gras saturés 24g, glucides 2,6g dont sucres 2,1g, protéines 7,1g, sel 1,3g. FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE MI-CUIT 150G : Foie gras de canard, piment d'Espelette AOP 0,3%, sel, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2262 KJ (549 kcal), matières grasses 57g dont acides gras saturés 24g, glucides 2,5g dont sucres 1,9g, protéines 7,1g, sel 1,3g. 3) ACCOMPAGNEMENT FOIE GRAS : CONFIT DE FIGUES 100G : Figs violettes 71%, sucre, sel, jus de citron concentré, épaississant : pectines. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, lait, mollusques, moutarde, poisson, œufs. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 684 KJ (161 kcal), matières grasses 0,4g dont acides gras saturés 0g, glucides 37,3g dont sucres 34,2g, protéines 0,7g, sel 0,9g. CONFIT D'OIGNONS 100G : Oignon 66%, sucre, vinaigre, sel, épaississant : pectines. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, lait, mollusques, moutarde, poisson, œufs. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 638 KJ (151 kcal), matières grasses 0,9g dont acides gras saturés 0g, glucides 33,5g dont sucres 33,5g, protéines 1,1g, sel 1,2g. CONFIT DE FIGUES 40G : Figue (45%), oignon, sucre, vinaigre de vin rouge, sel, épices. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 651 KJ (153 kcal), matières grasses <0,5g dont acides gras saturés <0,1g, glucides 36g dont sucres 34g, protéines 1g, sel 0,89g. CONFIT D'OIGNONS 40G : Oignon (65%), sucre, vin rouge, vinaigre de vin rouge, huile de tournesol, sel, poivre. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 603 KJ (143 kcal), matières grasses 3,2g dont acides gras saturés 0,3g, glucides 25g dont sucres 23g, protéines 0,9g, sel 0,98g. CONFIT DE MANGUES 100G : Mangue 33%, ananas 33%, sucre, sel, épaississant : pectines. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, lait, mollusques, moutarde, poisson, œufs. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 695 KJ (166 kcal), matières grasses 0,1g dont acides gras saturés 0,0g, glucides 40,1g dont sucres 39,7g, protéines 0,4g, sel 0,98g. 3) BLOCS DE FOIE GRAS : BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST 40G, 65G, 90G, 130G, 200G : Foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, poivre. Pour 100g : 2246 KJ (545 kcal), matières grasses 57g dont acides gras saturés 22g, glucides 2,1g dont sucres 2,0g, protéines 4,9g, sel 1,3g. 4) SPÉCIALITÉS DU SUD-OUEST : MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST FOURRE AU FOIE GRAS DE CANARD 20% DE FOIE GRAS DE CANARD 370G : Magret fourré 80% (magret de canard du Sud-Ouest (Origine France), foie gras de canard du Sud-Ouest 20%, sel, poivre), graisse de canard. Pour 100g : 1747 KJ (423 kcal), matières grasses 39g dont acides gras saturés 14g, glucides 1,7g dont sucres 0,9g, protéines 15g, sel 1,6g. 5) PÂTÉS AU FOIE GRAS : PÂTÉ AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST 20% DE FOIE GRAS 65G, 130G : Maigre et gras de porc (origine France), foie gras de canard du Sud-Ouest 20%, sel, poivre. Pour 100g : 1489 KJ (360 kcal), matières grasses 34g dont acides gras saturés 13g, glucides 0,6g dont sucres <0,5g, protéines 13g, sel 1,8g. 6) RILLETTES DE CANARD : RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU FOIE DE CANARD 20% DE FOIE GRAS 65G, 90G, 180G : Viande de canard du sud-ouest (origine France), graisse de canard, foie gras de canard du sud-ouest 20%, sel, poivre. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1933 KJ (468 kcal), matières grasses 44g dont acides gras saturés 15g, glucides 0,8g dont sucres 0,7g, protéines 18g, sel 1,2g. RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST 65G, 90G, 180G : Viande du sud-ouest (origine France), graisse de canard, sel, poivre. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1785 KJ (431 kcal), matières grasses 39g dont acides gras saturés 12g, glucides 0,5g dont sucres <0,5g, protéines 21g, sel 1,5g. RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU MAGRET FUMÉ 90G, 180G : Viande de canard du sud-ouest (origine France), graisse de canard, magret de canard fumé du Sud-Ouest 40% (magret de canard du Sud-Ouest (Origine France), sel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), poivre. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1692 KJ (409 kcal), matières grasses 36g dont acides gras saturés 12g, glucides 0,6g dont sucres <0,5g, protéines 21g, sel 1,0g. 7) TERRINES : TERRINE DE CAMPAGNE SUPERIEURE 90G 180G : Viande et gras de porc*, foies de porc*, sel, épices. (*Origine France). Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 1321 KJ (319 kcal) ; matières grasses 27g dont acides gras saturés 10g ; glucides 0,8g dont sucres <0,5g ; protéines 18g ; sel 1,6g. TERRINE DE CAMPAGNE SUPERIEURE AU PIMENT D'ESPELETTE 90G 180G : Viande et gras de porc*, foies de porc*, sel, piment d'Espelette (0,5%), épices. (*Origine France). Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 1319 KJ (318 kcal) ; matières grasses 27g dont acides gras saturés 10g ; glucides 1,4g dont sucres <0,5g ; protéines 18g ; sel 1,6g. TERRINE DE CHEVREUIL AU COGNAC FINE CHAMPAGNE 90 180G : Liste des ingrédients : Gras de porc, viande porc, viande de chevreuil 20%, gorge de porc, Fine champagne 2%, sel, épices, muscade, poivre. Fabriqué en France à partir de viande de porc origine UE. Traces éventuelles de lait, soja et moutarde. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1580 KJ (383 kcal), matières grasses 36g dont acides gras saturés 15g, glucides 0,6g dont sucres <0,5g, protéines 13g, sel 1,6g. CASSE CROUTE DE PEPE GASTON 90G, 180G : Viande* et gras de porc*, foies de porc*, sel, épices. *Origine France. Valeurs nutritionnelles : Énergie 1321 KJ (319 kcal) ; Matières grasses 27 g dont acides gras saturés 10g ; Glucides 0,8 g dont sucre <0,5 g ; Protéines 18g, sel 1,6 g. DELICE DE MEME LULU 90G 180G : viande et gras de porc (*), foies de porc (*), sel, épices, ail rose (1%). *Origine France. Pour 100g : Valeur énergétique 1319 kJ - 318 kcal ; Matières grasses 28g ; dont acides gras saturés 10g ; Glucides 0,9g ; dont sucres 0g ; Protéines 16g ; Sel 1,7g. TERRINE DE CAMPAGNE SUPERIEURE AUX 5 EPICES 90G, 180G : viande et gras de porc (*), foies de porc (*), sel, 5 épices 0,5% (anis, cumin, fenouil, coriandre, cannelle, girofle), poivre, muscade. *Origine France. Pour 100g : Valeur énergétique 1320 kJ - 319 kcal ; Matières grasses 28g ; dont acides gras saturés 11g ; Glucides 0g ; dont sucres 0g ; Protéines 16g ; Sel 1,7g. TERRINE DE PORC AU MAGRET DE CANARD FUMÉ 90G 180G : viande et gras de porc (*), foies de porc (*), magrets de canard fumés du Sud-Ouest* 10% (magret de canard, sel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), graisse de canard fumée, sel, épices. *Origine France. Valeurs nutritionnelles pour 100g : Valeur énergétique 1408 kJ - 340 kcal ; Matières grasses 31g ; dont acides gras saturés 11g ; Glucides 0g ; dont sucres 0g ; Protéines 16g ; Sel 2,1g. TERRINE DE CERF AU VIN DE CAHORS 90G : Gras de porc, viande de cerf 20%, gorge de porc, vin de Cahors 3%, sel, épices, muscade, poivre. Fabriqué en France à partir de viande de porc origine UE. Traces éventuelles de lait, soja et moutarde. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1462 KJ (353 kcal), matières grasses 32g dont acides gras saturés 13g, glucides 1,8g dont sucres <0,5g, protéines 14g, sel 1,5g. TERRINE RUSTIQUE AU ROCAMADOUR 90G 180G : Gras de porc, foie de porc, gorge de porc, Rocamadour 2% (fromage de chèvre), sel, épices, muscade, poivre. Fabriqué en France à partir de viande de porc origine UE. Traces éventuelles de lait, soja et moutarde. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1769 KJ (429 kcal), matières grasses 42g dont acides gras saturés 18g, glucides <0,5g dont sucres <0,5g, protéines 13g, sel 1,6g. 8) CONFITS : CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST 2 CUISSES 600G/760G ET 4 CUISSES 1240G : Cuissons de canard du sud-ouest (origine France), graisse de canard, sel. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1343 KJ (323 kcal), matières grasses 24g dont acides gras saturés 8,1g, glucides 2,1g dont sucres <0,5g, protéines 24g, sel 2,0g. CONFIT DE GÉSISERS DE CANARD DU SUD-OUEST 380G : Gésiers de canard, graisse de canard, sel. Pour 100g : 643 KJ (152 kcal), matières grasses 2,5g dont acides gras saturés 0,9g, glucides <0,5g dont sucres <0,5g, protéines 32g, sel 1,9g. 9) AUTRES : CHOU CHOC 40G 80G : Chocolat blanc 58 %, chocolat noir 1.9 % (masse de cacao, sucre beurre de cacao, LAIT en poudre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel vanille), ARACHIDE 40 %, agent d'enrobage E904. Valeur énergétique 2423Kj/ 584 kcal, Matière grasses 40,7 g, Dont acides gras saturés 16,5 g, Glucides 37,5 g, Dont sucres 32,6 g, Protéines 14,2 g, Sel 0,0 g. SABLES AUX ECORCES ORANGE CONFIT 40G 80G : Farine de BLE, sucre, beurre (LAIT), oranges cubes, OEUF, levure, sel. Fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coques. Valeur énergétique 1869Kj/ 445 kcal, Matière grasses 18,3 g, Dont acides gras saturés 12,1 g, Glucides 62,4 g, Dont sucres 33,0 g, Protéines 6,4 g, Sel 0,6 g. TRUFFES AU ÉCLATS DE CARAMEL 40G : Graisses végétales non hydrogénées (palme/palmiste), sucre, cacao maigre, lactosérum, éclats de caramel (5%) (Saccharose, sirop de glucose, agent levant E500ii), poudre de cacao (1%), émulsifiant : lécithine de soja, arôme caramel, arôme naturel de vanille. Peut contenir des traces de blé, arachides et fruits à coque. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2514 KJ (601 kcal), matières grasses 45g dont acides gras saturés 34g, glucides 43g dont sucres 36g, protéines 4,7g, sel 0,28g.

