

LISTE DES INGREDIENTS

Désignation	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CONFIT D'OIE AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY GOOSE CONFIT	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CONFIT D'OIE AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY GOOSE CONFIT	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CANARD AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CANARD ET SAUCISSES DE TOULOUSE AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK AND TOULOUSE SAUSAGES	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CANARD ET SAUCISSES DE TOULOUSE AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK AND TOULOUSE SAUSAGES	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CANARD + CASSOLE 1500ml AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK + TERRA COTA 1500ml	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CANARD AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK CONFIT	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CANARD AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AUX CUISSES DE CANARD AUTHENTIC GASTRONOMIC'S CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK LEGS	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY GASTRONOMIQUE A LA CUISSE DE CANARD & SAUCISSE DE TOULOUSE AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK LEG & TOULOUSE SAUSAGE
Format	1/2	4/4	1/2	4/4	2/1	2/1	Bocal / Jar	Bocal / Jar	Bocal / Jar	3/4
Marque	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY
Code produit	101712	101744	102712	102744	102721	742820	102778	102715	102727	012734
Poids net en g	420	840	420	840	1500	1500	780	1400	2900	590
Ingrédients	Charcuterie et viande 37% (manchon d'oie confit 20% (manchon d'oie (UE), graisse de canard, sel), et saucisse de Toulouse (France) 17% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc)), haricots lingots 33%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (France), concentré de tomate, sel, poivre). Charcuterie and meat 37% (goose piece confit 20% (goose piece (EU), duck fat, salt) and Toulouse sausage (France) 17% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut), beans lingots 33%, cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic, salt), pork rind (France), tomato concentrate, salt, pepper).	Charcuterie et viande 37% (manchons d'oie confits 20% (manchon d'oie (UE), graisse de canard, sel) et saucisses de Toulouse (France) 17% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc)), haricots lingots 32%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (France), concentré de tomate, sel, poivre). Charcuterie and meat 37% (goose pieces confit 20% (goose piece (EU), duck fat, salt), and Toulouse sausage (France) 17% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut), beans lingots 32%, cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic, salt), pork rind (France), tomato concentrate, salt, pepper).	Charcuterie et viande (France) 37% (manchon de canard 20% (manchon de canard (France), graisse de canard, sel) et saucisse de Toulouse 17% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc)), haricots lingots 33%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (France), concentré de tomate, sel, poivre). Charcuterie and meat (France) 37% (duck confit wing 20% (duck wing (France), duck fat, salt), and Toulouse sausage 17% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut)), beans lingots 33%, cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic, salt), pork rind (France), tomato concentrate, salt, black pepper).	Charcuterie et viande (France) 37% (manchons de canard 20% (manchon de canard (France), graisse de canard, sel) et saucisses de Toulouse 17% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc)), haricots lingots 32%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (France), concentré de tomate, sel, poivre noir). Charcuterie and meat (France) 37% (duck pieces 20% (duck piece (France), duck fat, salt), and Toulouse sausages 17% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut)), beans lingots 32%, cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic, salt), pork rind (France), tomato concentrate, salt, black pepper).	Charcuterie et viande (France) 39% (manchons de canard 23% (manchons de canard (France), graisse de canard, sel) et saucisses de Toulouse 16% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc)), haricots lingots (France, Argentine) 32%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (France), concentré de tomate, sel, poivre noir). Charcuterie and meat (France) 39% (duck confit wings 23% (duck wings (France), duck fat, salt) and Toulouse sausage 16% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut)), beans lingots (France, Argentina) 32%, cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic, salt), pork rind (France), tomato concentrate, salt, black pepper).	Charcuterie et viande (France) 39% (manchons de canard 23% (manchons de canard (France), graisse de canard, sel) et saucisses de Toulouse 16% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc)), haricots lingots 32%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (France), concentré de tomate, sel, poivre noir). Charcuterie and meat (France) 39% (duck confit wings 23% (duck wings (France), duck fat, salt) and Toulouse sausage 16% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut)), beans lingots (France, Argentina) 32%, cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic, salt), pork rind (France), tomato concentrate, salt, black pepper).	Charcuterie et viande (France) 37% (manchons de canard 22% (manchon de canard (France), graisse de canard, sel), et saucisses de Toulouse 15% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc)), haricots lingots 33%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (France), concentré de tomate, sel, poivre noir). Charcuterie and meat (France) 37% (duck pieces 22% (duck piece (France), duck fat, salt), and Toulouse sausages 15% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut)), beans lingots 33% (France), duck fat, salt) and Toulouse sausage 13% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut).	Haricots lingots 35%, sauce cuisinée 34% (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (France), concentré de tomate, sel, poivre), charcuterie et viande (France) 31% (manchons de canard 18% (manchons de canard (France), graisse de canard, sel), saucisses de Toulouse 13% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc)). Beans lingots 35%, cooked sauce 34% (water, duck fat, garlic pulp (garlic, salt), pork rind, tomato concentrate, salt, pepper), charcuterie and meat (France) 31% (duck pieces 18% (duck sleeves (France), duck fat, salt) and Toulouse sausage 13% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut).	Charcuterie et viande 36% (morceaux de cuisses de canard confites 17% (cuisse de canard (France, UE), graisse de canard, sel) et saucisses de Toulouse (France) 17% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc), couennes (France) 2%), haricots lingots 33%, sauce cuisinée (eau, pulpe d'ail (ail, sel), graisse de canard, concentré de tomate, sel, poivre noir). Charcuterie and meat 36% (duck leg pieces confit 17% (duck leg (France, EU), duck fat, salt) and Toulouse sausages (France) 17% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut), 2% rinds), lingot beans 33%, cooked sauce (water, garlic pulp (garlic, salt), duck fat, tomato concentrate, salt, black pepper).	Haricots lingots 41%, charcuterie et viande (France) 30% (cuisse de canard confite 14% (cuisse de canard (France), graisse de canard, sel), saucisse de Toulouse 14% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau de porc naturel) et couennes (France) 2%), sauce cuisinée (eau, graisse de canard, ail en pulpe (ail, sel), concentré de tomate, sel, poivre). Beans lingots 41%, charcuterie and meat (France) 30% (leg of duck confit 14% (duck leg (France), duck fat, salt), Toulouse sausage 14% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut) and rinds (France) 2%), cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic, salt), tomato concentrate, salt, pepper).
Liste des allergènes										
Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :
Energie	162 kcal-	162 kcal-	144 kcal-	144 kcal-	144 kcal-	144 kcal-	144 kcal-	144 kcal-	166 kcal-	166 kcal-
Energie	678 kJ	678 kJ	605 kJ	605 kJ	605 kJ	605 kJ	605 kJ	605 kJ	696 kJ	696 kJ
Lipides / Lipids	8.8g-	8.8g-	7g-	7g-	7g-	7g-	7g-	7g-	7.8g-	7.8g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	3.3g-	3.3g-	2.7g-	2.7g-	2.7g-	2.7g-	2.7g-	2.7g-	2.8g-	2.8g-
Glicides / Carbohydrates	10.5g-	10.5g-	9.2g-	9.2g-	9.2g-	9.2g-	9.2g-	9.2g-	13.4g-	13.4g-
dont sucres / of which sugar	0.4g-	0.4g-	0.3g-	0.3g-	0.3g-	0.3g-	0.3g-	0.3g-	1.3g-	1.3g-
Protéines / Proteins	10.1g-	10.1g-	11g-	11g-	11g-	11g-	11g-	11g-	10.5g-	10.5g-
sel / salt	0.87g-	0.87g-	1.1g-	1.1g-	1.1g-	1.1g-	1.1g-	1.1g-	0.86g-	0.86g-
	Version 24	Version 24	Version 30	Version 27	Version 31	Version 28	Version 29	Version 27	Version 28	Version 27

LISTE DES INGREDIENTS

Désignation	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY GASTRONOMIQUE A LA CUISSE DE CANARD & SAUCISSES DE TOULOUSE AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK LEG & TOULOUSE SAUSAGE	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU PORC AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY PORK	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU PORC AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY PORK			CONFIT DE CANARD AU SEL DE GRUISSAN 2 cuisses DUCK CONFIT WITH GRUISSAN SALT 2 legs	CONFIT DE CANARD AU SEL DE GRUISSAN 4 cuisses DUCK CONFIT WITH GRUISSAN SALT 4 legs	MANCHONS DE CANARD CONFITS AU SEL DE GRUISSAN DUCK PIECES CONFITS OF GRUISSAN SALT	GRAISSE DE CANARD DUCK FAT	GRAISSE DE CANARD DUCK FAT
Format	5/4	1/2	4/4			4/4	2/1 Bas / Low	4/4	Bocal TO 82 / Jar TO 82	4/4
Marque	AUDARY	AUDARY	AUDARY			AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY
Code produit	012775	103712	103744			152744	152731	152875	602746	602744
Poids net en G	1050	420	840			765	1300	765	320	690
Ingrédients	Haricots lingots 34%, charcuterie et viande 32% (cuisses de canard confites 15% (cuisse de canard (France, UE), graisse de canard, sel), saucisses de Toulouse (France) 15% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc), couenne (France) 2%), sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), concentré de tomate, sel, poivre). Beans lingots 34%, charcuterie and meat 32% (leg of duck confit (France) 15% (leg of duck (France, EU), duck fat, salt), Toulouse sausage (France) 15% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut) and rind (France) 2%), cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic,salt), tomato concentrate, salt, pepper).	Haricots lingots 36%, charcuterie et viande (France) 33% (saucisse de Toulouse 20% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc) et viande de jarret de porc 13% (France)), sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (France), concentré de tomate, sel, poivre noir). Beans lingots 36%, charcuterie and meat (France) 33% (Toulouse sausage 20% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut) and meat of knuckle of pork 13% (France)), cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic,salt), pork rind, tomato concentrate, salt, black pepper).	Haricots lingots 36%, charcuterie et viande 33% (saucisses de Toulouse 20% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc) 13% (France)), sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (France), concentré de tomate, sel, poivre noir). Beans lingots 36%, charcuterie and meat (France) 33% (Toulouse sausage 20% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut) and meat of knuckle of pork 13% (France)), cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic,salt), pork rind (France), tomato concentrate, salt, black pepper).			Cuisses de canard confites 63% (cuisse de canard (France, UE), graisse de canard, sel de Gruissan), graisse de canard (France, UE). Confit duck legs 63% (duck leg (France, EU), duck fat, Gruissan salt), duck fat (France, EU).	Cuisses de canard confites 58% (cuisses de canard (France, UE), graisse de canard, sel de Gruissan), graisse de canard (France, UE). Confit duck legs 58% (duck legs (France, EU), duck fat, Gruissan salt), duck fat (France, EU).	Manchons de canard confits 61% (manchon de canard (France), graisse de canard, sel de Gruissan), graisse de canard (France, UE). Duck pieces confits 61% (duck pieces (France), duck fat, Gruissan's salt), duck fat (France, EU).	Graisse de canard 100% (France, UE) Duck fat 100% (France, EU)	Graisse de canard 100% (France, UE) Duck fat 100% (France, EU)
Liste des allergènes										
Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :			pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :
Energie	166 kcal-	145 kcal-	145 kcal-			288 kcal-	288 kcal-	255 kcal-	898 kcal-	898 kcal-
Energie	696 kJ	606 kJ	606 kJ			1199 kJ	1199 kJ-	1062 kJ	3690 kJ	3690 kJ
Lipides / Lipids	7.8g-	6.6g-	6.6g-			24.6 g-	24.6g-	26.6g-	0g-	0g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	2.8g-	2.4g-	2.4g-			0,5 g-	0.5g-	0.6g-	0g-	0g-
Glucides / Carbohydrates	13.4g-	11.5g-	11.5g-			0.1 g-	0.1g-	0.2g-	0g-	0g-
dont sucres / of which sugar	1.3g-	0.5g-	0.5g-			21 g-	21g-	16.4g-	99.8g-	99.8g-
Protéines / Proteins	10.5g-	9.9g-	9.9g-			7.1 g-	7.1g-	5.4g-	27.7g-	27.7g-
sel / salt	0.86g-	1.1g-	1.1g-							
	Version 27	Version 25	Version 25			Version 22	Version 24	Version 19	Version 20	Version 21

LISTE DES INGREDIENTS

Désignation	GRAISSE D'OIE GOOSE FAT	GRAISSE D'OIE GOOSE FAT	GESIERS DE DINDE EMINCES CONFITS A LA GRAISSE DE CANARD SLICED THINLY GIZZARDS OF TURKEY COOKED IN THE FAT OF DUCK		GESIERS DE VOLAILLE CONFITS A LA GRAISSE DE CANARD GIZZARDS OF POULTRY COOKED IN THE DUCK FAT	GESIERS DE CANARD CONFITS GIZZARDS OF DUCK CONFITS	GESIERS DE CANARD CONFITS AU SEL DE GRUISSAN GIZZARDS OF DUCK CONFITS WITH GRUISSAN SALT	GESIERS DE CANARD CONFITS GIZZARDS OF DUCK CONFITS	TRIPES CUISEES A L'ANCIENNE COOKED TRIPES	TRIPES CUISEES A L'ANCIENNE COOKED TRIPES
Format	Bocal TO 82 / Jar TO 82	4/4	4/4		1/2	Bocal / Jar	1/2	4/4	1/2	4/4
Marque	AUDARY	AUDARY	AUDARY		AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY
Code produit	601046	601044	155014		156012	157036	157012	157044	304012	304044
Poids net en G	320	690	765		380	360	385	765	400	800
Ingrédients	Graisse d'oie 100% (UE) Goose fat 100% (EU)	Graisse d'oie 100% (UE) Goose fat 100% (EU)	Gésiers de dinde 51% (France, UE), graisse de canard (France, UE), sel. Gizzards of turkey (France, EU) 51%, duck fat (France, EU), salt.		Gésiers de volaille 55% (UE), graisse de canard (France, UE), sel. Gizzards of poultry 55% (UE), duck fat (France, UE), salt.,	Gésiers de canard 61% (France, UE), graisse de canard (France, UE), sel. Gizzards of duck 61% (France, EU), duck fat (France, EU), salt.	Gésiers de canard 62% (France, UE), graisse de canard (France, UE), sel de Gruissan. Duck gizzards 62% (France, EU), duck fat (France, EU), Gruissan salt.	Gésiers de canard 61% (France, UE), graisse de canard (France, UE), sel. Gizzards of duck 61% (France, EU), duck fat (France, EU), salt.	Tripes de bœuf cuisinées 70% [(panses de bœuf 54%, couennes de porc 5%, maigre de tête 4%, gorges 3%, carottes 5%, poitrine salée 3% (poitrine de porc, sel), cornichons (cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sel, conservateur : disulfite de sodium (sulfites)), oignons, concentré de tomate, sel, poivre, laurier, thym)], sauce cuisinée (eau, amidon modifié, arôme naturel, concentré de tomate, sel, pulpe d'ail (ail, sel), arôme naturel de poivre). Les viandes de bœuf et de porc sont origine France.	Tripes de bœuf cuisinées 70% [(panses de bœuf 54%, couennes de porc 5%, maigre de tête 4%, gorges 3%, carottes 5%, poitrine salée 3% (poitrine de porc, sel), cornichons (cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sel, conservateur : disulfite de sodium (sulfites)), oignons, concentré de tomate, sel, poivre, laurier, thym)], sauce cuisinée (eau, amidon modifié, arôme naturel, concentré de tomate, sel, pulpe d'ail (ail, sel), arôme naturel de poivre). Les viandes de bœuf et de porc sont origine France.
Liste des allergènes									sulfites	sulfites
Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :		pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	Pour 100g	Pour 100g
Energie	898 kcal-	898 kcal-	184 kcal-		184 kcal-	155 kcal-	155 kcal-	155 kcal-	130 kcal-	130 kcal-
Energie	3690 kJ	3690 kJ	769 kJ-		771 kJ	655 kJ-	655 kJ-	655 kJ-	544 kJ	544 kJ
Lipides / Lipids	99.8g-	99.8g-	8.1g-		8.8g-	3.6g-	3.6g-	3.6g-	0.6g-	0.6g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	27,7g-	27,7g-	2,87g-		3,4g-	1,1g-	1,1g-	1,1g-	15,7g-	15,7g-
Glucides / Carbohydrates	0g-	0g-	0,2g-		0,1g-	0,2g-	0,2g-	0,2g-	3g-	3g-
dont sucres / of which sugar	0g-	0g-	0,8g-		0,1g-	0,1g-	0,1g-	0,1g-	0,7g-	0,7g-
Protéines / Proteins	0g-	0g-	26,8g-		26,1g-	33,1g-	33,1g-	33,1g-	7,1g-	7,1g-
sel / salt	<0,25g-	<0,25g-	1,4g-		1,3g-	1,23g-	1,23g-	1,23g-	0,7g-	0,7g-
	Version 20	Version 20	Version 21		Version 23	Version 22	Version 24	Version 22	Version 22	Version 23

LISTE DES INGREDIENTS

Désignation	SAUCISSES DE TOULOUSE AUX LENTILLES TOULOUSE SAUSAGES AND LENTILS	PETIT SALE AUX LENTILLES KNUCKLE OF HAM AND LENTILS	CANARD AUX LENTILLES DUCK WITH LENTILS	FEVOLADE AU CANARD ET SAUCISSES DE TOULOUSE BROAD BEANS COOKED WITH DUCK AND TOULOUSE SAUSAGES	TRIPLOUX COOKED TRIPLOUX	LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE	GARDIANE DE TAUREAU BEEF STEW (BULL)	CIVET DE CANARD DUCK STEW	CIVET DE CANARD DUCK STEW	COQ AU VIN CHICKEN IN RED WINE SAUCE	
Format	4/4	4/4	4/4	Bocal TO 82 / jar	Bocal TO 82 / jar	Bocal TO 82 / jar	Bocal TO 82 / jar	Bocal TO 82 / jar	Bocal TO 82 / jar	Bocal TO 82 / jar	
Marque	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	
Code produit	455044	374544	803712	460075	470045	470046	470050	502738	502778	705078	
Poids net en G	840	840	840	690	390	390	390	380	660	660	
Ingrédients	Lentilles vertes (France) 35%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard, amidon modifié, concentré de tomate, arôme, pulpe d'ail (ail, sel), arôme naturel, arôme naturel de poivre, sel, laurier, thym), saucisses de Toulouse 29% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc), carottes 4%, oignons. Green lentils (France) 51%, cooked sauce (water, duck fat, modified starch, flavorings, garlic pulp (garlic, salt), natural aroma, aroma natural of pepper, salt, bay leaf, thyme), Toulouse sausages 29% (meat pork (France), salt, pepper, natural pork hut), carrots 4%, onions.	Lentilles vertes (France) 34%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard, amidon modifié, concentré de tomate, arôme, pulpe d'ail (ail, sel), arôme naturel, arôme naturel de poivre, sel, laurier, thym), viande de porc 28% (jarret de porc (France, UE), eau, sel), carottes, oignons. Green lentils (France) 34%, cooked sauce (water, duck fat, modified starch, flavorings, garlic pulp (garlic, salt), natural aroma, aroma natural of pepper, salt, bay leaf, thyme), pork meat 28% (pork shank (France, European Union), water, salt), carrots, onions.	Sauce cuisinée (eau, graisse de canard, amidon transformé de manioc, fond de boeuf (Os, viande et graisse de boeuf), arômes, extrait de levure, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail (ail, sel), arôme naturel de poivre, thym, laurier), lentilles vertes 30% (France), manchons de canard confits 27% (France), carottes, oignons. Sans colorant, ni conservateur.	Charcuterie et viande 40% (sauccisses de Toulouse (France) 20% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc) et manchons de canard 20% (manchon de canard (France), graisse de canard, sel), fèves (France) 25%, sauce cuisinée (eau, amidon modifié, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couenne de porc (France), concentré de tomate, sel, poivre noir). Charcuterie and meat 40% (Toulouse sausage (France) 20% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut) and duck pieces 20% (duck piece (France), duck fat, salt), broad bean (France) 25%, cooked sauce (water, modified starch, duck fat, garlic pulp (garlic, salt), pork rind (France), salt, black pepper).	4 Tripoux 74% (panses de veau (France), panses d'agneau (France), boyaux de porc salés, épices et plantes aromatiques : coriandre, thym, sauge, gingembre, cannelle, girofle, origan), jus cuisiné (eau, vin blanc (sulfites), concentré de tomate, amidon transformé de manioc, fond de boeuf (os, viande, graisse de boeuf et eau), arômes naturels, sel, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, antioxydant : sulfites, acidifiant : acide citrique), plantes aromatiques, poireau, épices (thym, gingembre, cannelle, girofle, coriandre, sauge, origan), cornichons et câpres (vinaigre d'alcool, sel, sulfites), oignons (vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, arôme estragon).	Langue de boeuf cuite 68% (France, UE), jus cuisiné (eau, concentré de tomate, amidon transformé de manioc, fond de boeuf (os, viande, graisse de boeuf et eau), arômes naturels, sel, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, antioxydant : sulfites, acidifiant : acide citrique), plantes aromatiques, poireau, épices (thym, gingembre, cannelle, girofle, coriandre, sauge, origan), cornichons et câpres (vinaigre d'alcool, sel, sulfites), oignons (vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, arôme estragon).	Langue de boeuf cuite 68% (France, UE), jus cuisiné (eau, concentré de tomate, amidon transformé de manioc, fond de boeuf (os, viande, graisse de boeuf et eau), arômes naturels, sel, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, antioxydant : sulfites, acidifiant : acide citrique), plantes aromatiques, poireau, épices (thym, gingembre, cannelle, girofle, coriandre, sauge, origan), cornichons et câpres (vinaigre d'alcool, sel, sulfites), oignons (vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, arôme estragon).	Gardiane de taureau (UE) 45%, sauce cuisinée (eau, vin rouge (sulfites), arôme naturel, amidon modifié, sel, concentré d'orange (jus d'orange à base de concentré, sucre, pulpe de citron, acidifiant : acide citrique, arôme orange), fond de boeuf (os, viande, graisse de boeuf et eau), arômes naturels (lait), extraits de levures, huile de tournesol, poivre, laurier), carottes, oignons. Beefstew 45% (UE), cooked sauce (water, red wine (sulphite), modified starch, salt, orange concentrate (made of concentrated orange juice, sugar, lemon pulp, acidifier: citric acid, orange aroma), aroma, natural flavors (milk), yeast extract, sunflower oil, pepper and bay leaves), carrots, onions.	Manchons de canard 40% (France), eau, carottes 13%, vin rouge (sulfites) 13%, oignons, amidon modifié de manioc et maïs, extraits de vin rouge et de vin blanc (sulfites), sucre (dextrose, saccharose, maltodextrine), sel, farine de blé (gluten), graisse de poulet, arômes, huiles de tournesol oléique, plantes aromatiques, tomate, colorant : caramel (E150c.) Traces éventuelles de céleri. Duck meat 40% (France), water, 13% carrots, red wine (sulfites) 13%, onions, modified starch of manioc and corn, extracts of red wine and white wine (sulfites), sugar (dextrose, sucrose, maltodextrin), salt, wheat flour (gluten), chicken fat, flavorings, oils oleic sunflower, herbs, tomato, coloring: caramel (E150c.) May contain traces of celery.	Manchons de canard 40% (France), eau, carottes 13%, vin rouge (sulfites) 13%, oignons, amidon modifié de manioc et de maïs, extraits de vin rouge et de vin blanc (sulfites), sucre (dextrose, saccharose, maltodextrine), sel, farine de blé (gluten), graisse de poulet, arômes, huiles de tournesol oléique, plantes aromatiques, tomate, colorant : caramel (E150c.) Traces éventuelles de céleri. Duck meat 40% (France), water, 13% carrots, red wine (sulfites) 13%, onions, modified starch of manioc and corn, extracts of red wine and white wine (sulfites), sugar (dextrose, sucrose, maltodextrin), salt, wheat flour (gluten), chicken fat, flavorings, oils oleic sunflower, herbs, tomato, coloring: caramel (E150c.) May contain traces of celery.	Cuisses de poule 50% (France), eau, carottes, champignons, vin rouge (sulfites) 10%, amidon modifié de manioc et maïs, extraits de vin rouge et de vin blanc (sulfites), sucre (dextrose, saccharose, maltodextrine), sel, farine de blé (gluten), graisse de poulet, arômes, huiles de tournesol oléique, plantes aromatiques, tomate, colorant : caramel (E150c.) Traces éventuelles de céleri et oeuf. Chicken thighs 50% (France), water, carrots, mushrooms, red wine (sulfites) 10%, modified starch of manioc and corn, extracts of red wine and white wine (sulfites), sugar (dextrose, sucrose, maltodextrin), salt, wheat flour (gluten), chicken fat, flavorings, oils oleic sunflower, herbs, tomato, coloring: caramel (E150c.) May contain traces of celery and egg.
Liste des allergènes					sulfites	moutarde, sulfites	sulfites, lait	sulfites, blé (gluten) Traces éventuelles de céleri.	sulfites, blé (gluten) Traces éventuelles de céleri.	sulfites, blé (gluten)	
Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	
Energie	171 kcal-	117 kcal-	135 kcal-	150 kcal-	110 kcal-	210 kcal-	127 kcal-	119 kcal-	119 kcal-	100kcal-	
Energie	712 kJ	493 kJ	569 kJ	627 kJ	462 kJ	871 kJ	535 kJ	499 kJ	499 kJ	420kJ	
Lipides / Lipids	10.7g-	4.1g-	5.3g-	9.85g-	4.2g-	15.8g-	4.1g-	6g-	6g-	2.9g-	
dont acides gras saturés / of which saturated fats	4.3g-	1.4g-	1.8g-	3.76g-	2g-	7.7g-	1.8g-	2g-	2g-	0.74g-	
Glucides / Carbohydrates	9.8g-	11.3g-	11.1g-	5.3g-	0.4g-	2.3g-	3.9g-	4.7g-	4.7g-	5.3g-	
dont sucres / of which sugar	0.3g-	0.3g-	<0.5g-	0.5g-	0.4g-	0.4g-	1g-	0.8g-	0.8g-	0.5g-	
Protéines / Proteins	8.3g-	8.8g-	10.8g-	11g-	17.8g-	14.5g-	18.6g-	11.5g-	11.5g-	13g-	
sel / salt	0.7g-	0.9g-	0.65g-	0.95g-	1.74g-	0.95g-	0.7g-	0.48g-	0.48g-	0.51g-	
	Version 19	Version 22	Version 20	Version 17	Version 7	Version 7	Version 9	Version 17	Version 20	Version 21	

LISTE DES INGREDIENTS

Désignation	BOLES DE PICOLAT BOLES DE PICOLAT	HARICOTS LINGOTS CUISES A LA GRAISSE DE CANARD COOKED LINGOTS BEANS WITH GREASE OF DUCK	HARICOTS LINGOTS CUISES A LA GRAISSE DE CANARD COOKED LINGOTS BEANS WITH GREASE OF DUCK	LENTILLES CUISEES A LA GRAISSE DE CANARD COOKED LENTILS WITH GREASE OF DUCK	LENTILLES CUISEES A LA GRAISSE DE CANARD COOKED LENTILS WITH GREASE OF DUCK	POIVRONS GRILLES PEPPERS ROASTED	TOMATES SECHEES A L'HUILE D'OLIVE TOMATOES DRIED IN OLIVE OIL	CEPES CUISES A L'HUILE BOLETUS COOKED IN OIL	PATE DE CAMPAGNE FARMER'S BLOCK PATE	PATE DE CAMPAGNE FARMER'S BLOCK PATE
Format	Bocal TO 82 / jar	4/4	Bocal TO 82 / jar	4/4	Bocal TO 82	Bocal / jar	Bocal / jar	4/4	Boîte / Tin	Boîte / Tin
	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY
Code produit	470052	400044	400075	450044	450075	810031	810033	810044	503014	503016
Poids net en g	660	820	660	820	660	260	200	500	180	120
Ingrédients	Sauce cuisinée 64 % (eau, tomate, vin blanc (sulfites), huile de tournesol, sel, sucre, fond de veau (fécule, sel, sucre (dextrose), farine de blé, exhausteur de goût : E 621et E635, arômes, graisse de volaille, viande de veau, épice et aromates, tomates, extrait de vin blanc (sulfites), épaississant : E412, colorant : E150c), thym, poivre), boules de viandes 32.5% (viande de porc 14.5% (France), viande de boeuf 12% (France), eau, chapelure (farine de blé, oignons, huile de colza, sucre, levure et levain, sel, gluten de blé, céréales moulues (seigle, avoine, blé, épautre, orge, riz, sarrasin, farine de fève, vinaigre, dextrose de blé, graines moulues (tournesol, lin, millet, pavot, amarante, quinoa), beurre (lait, lactose et protéines de lait), sel, oignons, épices et ail), olives noires 3.5%.	Haricots lingots (France, Argentine) 52%, sauce cuisinée ((eau, graisse de canard 3%, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail (ail, sel), couenne de porc, poivre). Lingots beans (France, Argentina) 52%, cooked sauce (water, goose fat 3%, salt, tomato concentrate, pork rind, garlic pulp (garlic, salt), pepper). No colorings, preservatives or artificial flavors.	Haricots lingots (France) 50%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard 3%, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail (ail, sel), couenne de porc (France), poivre noir). Beans lingots (France) 50%, gravy (water, goose fat 3%, salt, tomato concentrate, garlic pulp (France), black pepper).	Lentilles vertes (France) 51%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard (France, UE), amidon modifié, concentré de tomate, arôme, sel, pulpe d'ail (ail, sel), sel, arôme naturel de poivre, laurier, thym), carottes, oignons. Green lentils (France) 51%, cooked sauce (water, duck fat (France, UE), modified starch, flavorings, garlic pulp (garlic, salt), natural aroma, aroma natural of pepper, salt, bay leaf, thyme), carrots, onions.	Lentilles vertes (France) 50%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard, amidon modifié, concentré de tomate, arôme, pulpe d'ail (ail, sel), arôme naturel, arôme naturel de poivre, sel, laurier, thym), carottes, oignons. Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel.	Poivrons rouges, eau, sel, acidifiant : acide citrique. Red peppers, water, salt, acidifying : citric acid	Tomates séchées, huile d'olive, sel, ail, origan. Dried tomatoes, olive oil, salt, garlic, oregano.	Jambes et morceaux de cèpes (Boletus Edulis), huile de tournesol, sel, poivre. Pieces of boletus, sunflower oil, salt, pepper.	Gras et maigre de porc (France), foie de porc 30%, lait, sel, poivre, ail. Garanti sans colorant et sans conservateur. Pork meat and fat, pork liver 30%, milk, salt, pepper, garlic. No colouring nor preservative.	Gras et maigre de porc (France), foie de porc 30%, lait, sel, poivre, ail. Garanti sans colorant et sans conservateur. Pork meat and fat, pork liver 30%, milk, salt, pepper, garlic. No colouring nor preservative.
Liste des allergènes	sulfites, blé, œuf, extrait de céleri, protéine de soja. Peut contenir des traces de lait, sésame, moutarde.								lait	lait
Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	Pour 100g	pour 100g :	pour 100g :
Energie	94 kcal-	95 kcal-	95 kcal-	102 kcal-	102 kcal-	28kcal-	135kcal-	12kcal-	375kcal-	375kcal-
Energie	394 kJ	400 kJ	400 kJ	431 kJ	431 kJ	117kJ	563kJ	50kJ	1550kJ	1550kJ
Lipides / Lipids	5.3g-	1.7g-	1.7g-	1.9g-	1.9g-	0.5g-	8.7g-	0.2g-	35.9g-	35.9g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	1.5g-	0.6g-	0.6g-	0.6g-	0.6g-	0.4g-	1g-	0g-	14.2g-	14.2g-
Glucides / Carbohydrates	4.9g-	14.5g-	14.5g-	13.8g-	13.8g-	4.9g-	5.5g-	0.8g-	1.3g-	1.3g-
dont sucres / of which sugar	2.2g-	0.5g-	0.5g-	0.3g-	0.3g-	4.9g-	5.5g-	0.8g-	0.5g-	0.5g-
Protéines / Proteins	6.8g-	5g-	5g-	6.6g-	6.6g-	0.9g-	4.7g-	1.6g-	12.5g-	12.5g-
sel / salt	1.1g-	0.42g-	0.42g-	0.6g-	0.6g-	0.89g-	1.5g-	1g-	1.74g-	1.74g-
	Version 4	Version 19	Version 11	Version 21	Version 11	Version 4	Version 4	Version 15	Version 16	Version 16

LISTE DES INGREDIENTS

Désignation	PATE DE FOIE DE VOLAILLE POULTRY LIVER BLOCK PATE	PATE DE FOIE DE VOLAILLE POULTRY LIVER BLOCK PATE	RILLETES PUR CANARD DUCK RILLETTES	CONFIT DE FOIE DE PORC PORK LIVER BLOCK PATE	TERRINE DE CAMPAGNE FARMER'S TERRINE	CONFIT DE FOIE DE VOLAILLE POULTRY LIVER BLOCK PATE	Lot x 3 bocaux 23 cl "TRADITION" Porc+Campagne+Volaille Pack x 3 Jars 23 cl "TRADITION" Porc+Farmer's+Poultry	TERRINE DE LIEVRE AU ROMARIN HARE BLOCK "PATE" WITH ROSEMARY	TERRINE DE CHEVREUIL AUX CHAMPIGNONS VENISSON BLOCK "PATE" WITH MUSHROOMS	TERRINE DE SANGLIER AU GENIEVRE WILD BOARD BLOCK "PATE" WITH JUNIPER BERRY
Format	Boîte / Tin	Boîte / Tin	Bocal / Jar	Bocal / Jar	Bocal / Jar	Bocal / Jar	Bocal / Jar	Bocal / Jar	Bocal / Jar	Bocal / Jar
Marque	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY
Code produit	506016	506014	510018	503018	504018	506018	502800	507018	508018	509018
Poids net en G	120	180	180	180	180	180	3 x 180	180	180	180
Ingrédients	Gras et maigre de porc (France), foie de volaille 25%, lait, œufs, sel, poivre, ail. Garanti sans colorant et sans conservateur. Pork meat and fat, poultry liver 25%, milk, eggs, salt, pepper, garlic. No colouring nor preservative.	Gras et maigre de porc (France), foie de volaille 25%, lait, œufs, sel, poivre, ail. Garanti sans colorant et sans conservateur. Pork meat and fat, poultry liver 25%, milk, eggs, salt, pepper, garlic. No colouring nor preservative.	Viande de canard 75% (Union Européenne), graisse de canard, bouillon de volaille (eau, sel, sirop de glucose, arôme, graisse et viande de volaille, oignon, graisse végétale, protéine de lait, dextrose), sel, poivre, arôme naturel. 75% duck meat, duck fat, chicken broth (water, salt, glucose syrup, flavor, fat and poultry meat, onion, vegetable fat, milk protein, dextrose), salt, pepper, natural flavor.	Foie de porc 47% (France), gras de porc (France), eau, viande de porc (France), sel, arômes naturels, poivre, sucre (dextrose), arômes. 47% pork liver, pork fat, water, pork, salt, natural flavors, pepper, sugar (dextrose), flavorings.	Foie de porc, gras de porc (France), viande de porc (France), couenne de porc, eau, œuf, farine de blé, sel, arôme naturel, sucre (dextrose), arôme, épices. Pork liver, pork fat, pork, pork rind, water, egg, wheat flour, salt, natural flavor, sugar (dextrose), flavoring, spices.	Foie de volaille 47%, gras de porc (France), eau, viande de porc (France), sel, armagnac 1%, arômes naturels, sucre (dextrose), arômes, graisse et viande de volaille (France). 47% chicken liver, pork fat, water, pork, salt, armagnac 1%, natural flavors, sugar (dextrose), flavors, fat and poultry meat.	voir fiches techniques correspondantes : 503018 504018 506018	Foie de volaille, gras de porc, viande de lièvre 20%, couenne de porc, eau, œuf, vin rouge (sulfites), sel, romarin 0,5%, arôme naturel, épices, plante aromatique. chicken liver, pork fat, hare meat 20%, pork rind, water, egg, red wine, salt, rosemary 0,5%, naturals aromas, spices.	Foie de volaille, gras de porc (France), viande de chevreuil 20% (Union Européenne), couenne de porc, eau, vin rouge (sulfites), œuf, champignons 2%, sel, Armagnac, arôme naturel, épices. Chicken liver, pork fat, deer meat 20%, pork rind, water, red wine (sulfites), egg, mushrooms 2% salt, Armagnac, natural flavor, spices.	Foie de volaille, gras de porc (France), viande de sanglier 20% (Union Européenne), couenne de porc, eau, œuf, vin rouge (sulfites), sel, genièvre 0,5%, arôme naturel, épices. Chicken liver, pork fat, boar meat 20%, pork rind, water, egg, red wine (sulfites), salt, juniper 0.5%, natural flavor, spices.
Liste des allergènes	lait, œuf	lait, œuf			œuf, farine de blé			Foie de volaille, gras de porc, viande de lièvre 20%, couenne de porc, eau, œuf, vin rouge (sulfites), sel, romarin 0,5%, arôme naturel, épices.	Foie de volaille, gras de porc, viande de chevreuil 20%, couenne de porc, eau, vin rouge (sulfites), œuf, champignons 2%, sel, Armagnac, arôme naturel, épices.	œuf, vin rouge (sulfites)
Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :
Énergie	431kcal-	431kcal-	336kcal-	294kcal-	256kcal-	322kcal-	-	258kcal-	324kcal-	307kcal-
Energie	1779kJ	1779kJ	1391kJ	1219kJ	1072kJ	1330kJ	-	1067kJ	1350kJ	1271kJ
Lipides / Lipids	42,8g-	42,8g-	29g-	25g-	21g-	29,4g-	-	21,9g-	23g-	27g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	17g-	17g-	9g-	10g-	8g-	9,8g-	-	9,1g-	9g-	11g-
Glucides / Carbohydrates	0,5g-	0,5g-	0,1g-	2g-	0,1g-	1g-	-	<0,1g-	0,1g-	0,1g-
dont sucres / of which sugar	0,23g-	0,23g-	0,1g-	0,1g-	0,1g-	0,2g-	-	<0,1g-	0,1g-	0,1g-
Protéines / Proteins	11,2g-	11,2g-	18g-	16,5g-	17g-	12,1g-	-	15,1g-	15g-	15g-
sel / salt	1,65g-	1,65g-	1,3g-	1,88g-	1,63g-	2,1g-	-	1,38g-	1,9g-	1,65g-
	Version 16	Version 16	Version 16	Version 16	Version 16	Version 16	Version 16	Version 17	Version 17	Version 17

LISTE DES INGREDIENTS

Désignation	Lot x 3 bocaux 23 cl "GIBIERS" Lièvre+Chevreuil+Sanglier Pack x 3 Jars 23 cl "GAME" Hare+ Vernisson+ Wild board	Lot x 2 bocaux 23 cl "CANARD" magret + piment Espelette Pack x 2 Jars 23 cl "DUCK" Filet+Espelette pepper	JAMBONNEAU A L'ANCIENNE AU SEL DE GRUISSAN KNUCKLE OF HAMWITH GRUISSAN'S SALT	JAMBONNEAU A L'ANCIENNE AU SEL DE GRUISSAN KNUCKLE OF HAMWITH GRUISSAN'S SALT	JAMBONNEAU A L'ANCIENNE AU SEL DE GRUISSAN KNUCKLE OF HAM WITH GRUISSAN'S SALT	Lot x 2 bocaux 23 cl "Canard" Magret+Piment Espelette 2 b. 23cl	BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DUCK BLOCK FOIE GRAS	BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DUCK BLOCK FOIE GRAS	BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DUCK BLOCK FOIE GRAS	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER WHOLE DUCK FOIE GRAS
Format	Bocal / Jar	Bocal / Jar	1/4	1/2	Bocal		1/6 haut	1/4	4/4 tube	Bocal / Jar
Marque	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY		AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY
Code produit	506500	511000	553014	553012	553013	511000	652713	652720	652785	651712
Poids net en G	3 x 180	360	180	380	350	2x 180	150	200	1000	120
Ingrédients	voir fiches techniques correspondantes : 507018 508018 509018	Magret : Foie de volaille, gras de porc, viande de canard 15% (France), couenne de porc (France), gorge de porc (France), eau, magret de canard 5% (France), sel, Armagnac (sulfites), arôme poivre. Piment : Foie de volaille, gras de porc, viande de canard 20% (France), couenne de porc (France), gorge de porc (France), eau, sel, Armagnac (sulfites), piment d'Espelette 0.5%, arôme poivre. Magret: Chicken liver, pork fat, duck meat 15%, pork rind, pork jowl, water, 5% duck, salt, Armagnac (sulphites), pepper flavor. Pepper: Chicken liver, pork fat, duck meat 20%, pork rind, pork jowl, water, salt, Armagnac (sulphites), Espelette 0.5% pepper flavor.	Jarret de porc désossé avec couenne (France) 97,8% , sel de Gruissan (1,8%), poivre (0,4%) Knuckle of ham (France) 97,8%, Gruissan's salt (1,8%), pepper (0,4%).	Jarret de porc désossé avec couenne (France) 97,8% , sel de Gruissan (1,8%), poivre (0,4%) Knuckle of ham (France) 97,8%, salt (1,8%), pepper (0,4%).	Jarret de porc désossé avec couenne (France) 97,7% , sel de Gruissan (1,8%), poivre (0,5%) Knuckle of ham (France) 97,7%, salt (1,8%), pepper (0,5%).	Magret : Foie de volaille, gras de porc, viande de canard 15%, couenne de porc, gorge de porc, eau, magret de canard 5%, sel, Armagnac (sulfites), arôme poivre. Piment : Foie de volaille, gras de porc, viande de canard 20%, couenne de porc, gorge de porc, eau, sel, Armagnac (sulfites), piment d'Espelette 0,5%, arôme poivre.	Foie gras de canard, eau, sel, conservateur : sel nitrité, poivre, sucre. Duck foie gras, water, salt, preservative: nitrite of sodium, pepper, suggar.	Foie gras de canard, eau, sel, conservateur : sel nitrité, poivre, sucre. Duck foie gras, water, salt, preservative: nitrite of sodium, pepper, suggar.	Foie gras de canard, eau, sel, conservateur : nitrite de sodium, poivre, sucre. Duck foie gras, water, salt, preservative: nitrite of sodium, pepper, suggar.	Foie gras de canard (France) 98,3%, sel de Guérande 1,4%, poivre noir 0,3%.
Liste des allergènes		Armagnac (sulphites)								
Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :		pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :
Énergie	-	267kcal-	202 kcal-	202 kcal-	202 kcal-		511 kcal-	511 kcal-	483kcal-	506 kcal-
Énergie	-	1107kJ	844 kJ	844 kJ	844 kJ		2110 kJ	2110 kJ	1990kJ	2089 kJ
Lipides / Lipids	-	23g-	13,2g-	13,2g-	13,2g-		52,4g-	52,4g-	49,9g-	51,2g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	-	9g-	5,1g-	5,1g-	5,1g-		21,1g-	21,1g-	20,2g-	21,9g-
Glucides / Carbohydrates	-	0,1g-	0,2g-	0,2g-	0,2g-		0,85g-	0,85g-	1,9g-	3,1g-
dont sucres / of which sugar	-	0,1g-	0,2g-	0,2g-	0,2g-		0g-	0g-	1g-	1,1g-
Protéines / Proteins	-	15g-	20,6g-	20,6g-	20,6g-		9g-	9g-	6,7g-	8,5g-
sel / salt	-	1,67g-	1,21g-	1,21g-	1,21g-		1,23	1,23	1,24g-	0,76g-
	Version 16	Version 17	Version 15	Version 15	Version 14		Version 13	Version 12	Version 11	Version 17

LISTE DES INGREDIENTS

Désignation	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER WHOLE DUCK FOIE GRAS	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER WHOLE DUCK FOIE GRAS	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CANARD AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK	CONFIT DE CANARD AU SEL DE GRUISSAN - 12 cuisses DUCK CONFIT WITH GRUISSAN'S SALT - 12 legs	MANCHONS DE CANARD CONFITS - 22/24 manchons DUCK PIECES CONFITS - 22/24 muffs	CONFIT DE POULE - 12 cuisses POULTRY CONFIT - 12 legs	#REF!	GÉSIIERS DE DINDE EMINCES CONFITS A LA GRAISSE DE CANARD SLICED THINLY GIZZARDS OF TURKEY COOKED IN THE FAT OF DUCK	GÉSIIERS DE CANARD ENTIERS CONFITS WHOLE GIZZARDS OF DUCK CONFITS	GÉSIIERS DE CANARD CONFITS EMINCES GIZZARDS OF SLICED THINLY DUCK CONFITS
Format	Bocal / Jar	Bocal / Jar	5/1	5/1	5/1	5/1	#REF!	5/1	5/1	5/1
	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	#REF!	AUDARY	AUDARY	AUDARY
Code produit	651718	651730	102751	152751	152851	806051	#REF!	155015	157051	157052
Poids net en G	180	300	4250	3825	3825	3900	#REF!	3800	3825	3825
Ingrédients	Foie gras de canard (France) 98,2%, sel de Guérande 1,4%, poivre noir 0,4%.	Foie gras de canard (France) 98,3%, sel de Guérande 1,4%, poivre noir 0,3%.	Charcuterie et viande 36% (manchons de canard 20% (manchon de canard (France), graisse de canard, sel) et saucisses de Toulouse (France) 16% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc), haricots lingots 33%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc, concentré de tomate, sel, poivre noir). Charcuterie and meat 36% (duck pieces 20% (duck piece (France), duck fat, salt) and Toulouse sausage (France) 16% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork casings), beans lingots 33%, cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic, salt), pork rinds, concentrated tomato, salt, black pepper).	Cuisses de canard confites (France) 64% (cuisse de canard (France), graisse de canard (France, UE), sel de Gruissan), graisse de canard (France, UE). Duck legs confits (France) 64% (duck leg (France), duck fat (France, UE), Gruissan's salt), duck fat (France, UE).	Manchons de canard confits 59% (manchons de canard (France, UE), graisse de canard, sel), graisse de canard (France, UE). Duck pieces confit (France) 59% (duck piece (France), duck fat (France, EU), duck fat, salt), duck fat (France, EU).	Cuisses de poule (France) 56%, graisse de canard (France, UE), sel. Traces éventuelles d'œuf. Poultry legs (France) 56%, duck fat (France, EU), salt. May contain traces of egg.	#REF!	Gésiers de dinde (France, UE) 55%, graisse de canard (France, UE), sel. Gizzards of turkey (France, EU) 55%, duck fat (France, EU), salt.	Gésiers de canard (France, UE) 61%, graisse de canard (France, UE), sel. Gizzards of duck (France, EU) 61%, duck fat (France, UE), salt.	Gésiers de canard (France, UE) 61%, graisse de canard (France, UE), sel. Gizzards of duck (France, EU) 61%, duck fat (France, EU), salt.
Liste des allergènes							#REF!			
Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	#REF!	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :
Energie	506 kcal-	506 kcal-	144 kcal-	288 kcal-	255 kcal-	266 kcal-	#REF!	184 kcal-	155 kcal-	155 kcal-
Energie	2089 kJ	2089 kJ	605 kJ	1199 kJ	1062 kJ	1106 kJ	#REF!	769 kJ	655 kJ-	655 kJ-
Lipides / Lipids	51,2g-	51,2g-	7g-	21g-	16,4g-	19,5g-	#REF!	8,1g-	3,6g-	3,6g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	21,9g-	21,9g-	2,7g-	7,1g-	5,4g-	6,3g-	#REF!	2,87g-	1,1g-	1,1g-
Glucides / Carbohydrates	3,1g-	3,1g-	9,2g-	0,5g-	0,6g-	2,6g-	#REF!	0,2g-	0,2g-	0,2g-
dont sucres / of which sugar	1,1g-	1,1g-	0,3g-	0,1g-	0,2g-	0,1g-	#REF!	0,8g-	0,1g-	0,1g-
Protéines / Proteins	8,5g-	8,5g-	11g-	24,6g-	26,6g-	22,4g-	#REF!	26,8g-	33,1g-	33,1g-
sel / salt	0,76g-	0,76g-	1,1g-	1,8g-	1,87g-	1,4g-	#REF!	1,4g-	1,23g-	1,23g-
	Version 17	Version 17	Version 21	Version 20	Version 18	Version 18	#REF!	Version 19	Version 18	Version 18

LISTE DES INGREDIENTS

Désignation	HARICOTS LINGOTS CUISINES A LA GRAISSE DE CANARD COOKED LINGOTS BEANS WITH GREASE OF DUCK	GRAISSE DE CANARD DUCK FAT	GRAISSE D'OIE GOOSE FAT	CASSOLET DE CASTELNAUDARY AU CONFIT DE CANARD CASSOLET OF CASTELNAUDARY DUCK CONFIT	CONFIT DE CANARD 6 cuisses DUCK CONFIT 6 legs	CONFIT DE CANARD 12 cuisses DUCK CONFIT 12 legs	SAUCISSES DE TOULOUSE CONFITES A LA GRAISSE DE CANARD COOKED TOULOUSE SAUSAGES WITH DUCK FAT	GÉSIEIRS DE DINDE ÉMINCES CONFITS A LA GRAISSE DE CANARD SLICED THINLY GIZZARDS OF TURKEY COOKED IN THE FAT OF DUCK	GÉSIEIRS DE DINDE ÉMINCES CONFITS A LA GRAISSE DE CANARD SLICED THINLY GIZZARDS OF TURKEY COOKED IN THE FAT OF DUCK	HARICOTS LINGOTS CUISINES A LA GRAISSE DE CANARD COOKED LINGOTS BEANS WITH GREASE OF DUCK
Format	5/1	5/1	5/1	4,25 kg	1,850 kg	4,5 kg	4,5 kg	1,750 kg	3,50 kg	4,00 kg
Marque	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY	AUDARY
Code produit	400051	602751	601051	032710	031506	031512	034540	035006	035012	034010
Poids net en G	4000	3450	3450	4250	1850	4500	4500	1750	3500	4000
Ingrédients	Haricots lingots (France, Argentine) 50%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard 3%, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (France), poivre noir). Beans lingots (France, Argentina) 50%, cooked sauce (water, duck fat 3%, salt, tomato purée, garlic pulp (garlic, salt), pork rinds (France), black pepper).	Graisse de canard (France, UE) 100%. Duck fat (France, EU) 100%.	Graisse d'oie (UE) 100% Goose fat (EU) 100%	Charcuterie et viande 38% (saucisses de Toulouse pur porc 19% (Viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc) et manchons de canard confits 19% (France)), haricots lingots 33%, jus cuisiné (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc, concentré de tomate, sel, poivre). Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel,	Cuisses de canard confites (France, Union Européenne), graisse de canard, sel. Duck legs confits, duck fat, salt	Cuisses de canard (France, Union Européenne), graisse de canard, sel. Duck legs, duck fat, salt	Saucisses de Toulouse (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc), graisse de canard. SANS COLORANT, NI CONSERVATEUR, NI ARÔME ARTIFICIEL. Toulouse sausages (pork (France), salt, pepper, natural pork gut), duck fat. WITHOUT COLORANT, PRESERVATIVE OR ARTIFICIAL FLAVOR.	Gésiers de dinde émincés 65% (France, UE), graisse de canard (France, UE), sel. Sliced thinly gizzards of turkey 65% (France, EU), duck fat (France, EU), salt.	Gésiers de dinde, graisse de canard, sel. Gizzards of turkey, duck fat, salt.	Haricots lingots (50% à la mise en oeuvre), jus cuisiné (eau, graisse de canard 3%, pulpe d'ail (ail, sel), concentré de tomate, sel, poivre). Sans colorant, ni conservateur. Beans lingots (50% start production), gravy (water, duck fat 3%, garlic pulp (garlic, salt), tomato concentrate, salt, pepper). No colouring nor preservative.
Liste des allergènes										
Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes	Pour 100g	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :
Energie	95 kcal-	898 kcal-	898 kcal-	144kcal-	288kcal-	288kcal-	229 kcal-	183kcal-	183kcal-	95kcal-
Energie	400 kJ	3690 kJ	3690 kJ	605kJ	1199kJ	1199kJ	955 kJ	765kJ	765kJ	400kJ
Lipides / Lipids	1,7g-	99,8g-	99,8g-	7g-	24,6g-	21,1g-	15,6 g-	8,9g-	8,9g-	1,7g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	0,6g-	33,2g-	27,7g-	2,7g-	0,5g-	7,1g-	6,2 g-	3,14g-	3,14g-	0,6g-
Glucides / Carbohydrates	14,5g-	0g-	0g-	9,2g-	0,1g-	0,5g-	0,3 g-	Exempt	Exempt	14,5g-
dont sucres / of which sugar	0,5g-	0g-	0g-	0,3g-	21,1g-	0,1g-	0,2 g-	Exempt	Exempt	0,5g-
Protéines / Proteins	5g-	0g-	0g-	11g-	7,1g-	24,6g-	22 g-	25,6g-	25,6g-	5g-
sel / salt	0,42g-	< 0,25g-	< 0,25g-	1,1g-	0,72g-	0,72g-	0,58 g-	0,6g-	0,6g-	0,17g-
	Version 20	Version 20	Version 18	Version 23	Version 16	Version 20	Version 21	Version 19	Version 18	Version 23

LISTE DES INGREDIENTS

Désignation	CONFIT DE CANARD DUCK CONFIT	GÉSISERS DE DINDE EMINCES CONFITS A LA GRAISSE DE CANARD SLICED THINLY GIZZARDS OF TURKEY COOKED IN THE FAT OF DUCK	GÉSISERS DE DINDE EMINCES CONFITS A LA GRAISSE DE CANARD SLICED THINLY GIZZARDS OF TURKEY COOKED IN THE FAT OF DUCK	GÉSISERS DE VOLAILLE EMINCES CONFITS A LA GRAISSE DE CANARD SLICED THINLY GIZZARDS OF DUCK COOKED	GÉSISERS DE VOLAILLE EMINCES CONFITS A LA GRAISSE DE CANARD SLICED THINLY GIZZARDS OF DUCK COOKED				
Format	5/1	5/1	4/4	5/1	4/4				
Marque	DELICES DU LANGUEDOC	DELICES DU LANGUEDOC	DELICES DU LANGUEDOC	DELICES DU LANGUEDOC	DELICES DU LANGUEDOC				
Code produit	152715	155040	155041	156040	156041				
Poids net en g	3825	3800	765	3800	765				
Ingrédients	Cuisses de canard confites 64% (cuisse de canard (France, UE), graisse de canard, sel), graisse de canard (France, UE), Duck legs confits 64% (duck legs (France, EU), duck fat, salt), duck fat (France, EU).	Gésiers de dinde (France, UE) 55%, graisse de canard (France, UE), sel. Gizzards of turkey (France, EU) 55%, duck fat (France, EU), salt.	Gésiers de dinde (France, UE) 55%, graisse de canard (France, UE), sel. Gizzards of turkey (France, EU) 55%, duck fat (France, EU), salt.	Gésiers de volaille (UE) 53%, graisse de canard (France, UE), sel. Gizzards of poultry (EU 53%), duck fat (France, EU), salt.	Gésiers de volaille (UE) 55%, graisse de canard (France, UE), sel. Gizzards of poultry (EU 55%), duck fat (France, EU), salt.				
Liste des allergènes									
Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :	pour 100g :				
Energie	288 kcal-	184 kcal-	184 kcal-	192 kcal-	192 kcal-				
Energie	1199 kJ	769 kJ	769 kJ	804 kJ	804 kJ				
Lipides / Lipids	21g-	8,1g-	8,1g-	10,3g-	10,3g-				
dont acides gras saturés / of which saturated fats	7,1g-	2,9g-	2,9g-	3,4g-	3,4g-				
Glucides / Carbohydrates	0,5g-	0,2g-	0,2g-	0,8g-	0,8g-				
dont sucres / of which sugar	0,1g-	0,8g-	0,8g-	0,1g-	0,1g-				
Protéines / Proteins	24,6g-	26,8g-	26,8g-	24,8g-	24,8g-				
sel / salt	1,8g-	1,4g-	1,4g-	1,1g-	1,1g-				
	Version 12	Version 13	Version 14	Version 10	Version 10				