

### Mousse de Canard au Kirsch d'Alsace

**Ingédients :** Gras de canard, foie de canard (15%), foie de poulet, viande de canard (Origine U.E.) (10%), eau, œuf entier, sel, Kirsch d'Alsace (1%), Porto, lait écrémé en poudre, protéine de lait, gélatine, épices, conservateur : nitrite de sodium.

A consommer de préférence avant fin : voir la date inscrite sur le couvercle. Après ouverture, à conserver au froid et à consommer dans les 3 jours. Servir frais.

Poids net : **180g e**  
Nettogewicht :

### Entenmousse mit Elsässer Kirschwasser

**Zutaten :** Entenfett (33%), Entenleber (15%), Hähnchenleber, Entenfleisch (10%), Wasser, Vollei, Kochsalz, Kirschwasser (1%), Portwein, Magermilchpulver, Milchweiß, Gelatine, Gewürze, Konservierungsstoff : Natriumnitrit.

Mindestens haltbar bis Ende : siehe Datum auf dem Deckel. Nach Öffnung im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. Gekühlt servieren.



FRÉDÉRIC  
**FEYEL**  
MAISON ALSACIENNE FONDÉE EN 1811

Mousse de Canard  
au Kirsch

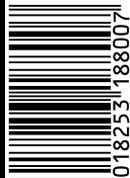
### Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit.

#### Nährwerte für 100g des Produktes

**Energie / Energie : 1562 kJ / 378 kcal - Matières grasses / Fett : 36g - dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren : 12g - Glucides / Kohlenhydrate : 0,6g - dont sucres / davon Zucker : 0,6g - Protéines / Eiweiß : 12g - Sel / Salz : 1,3g.**



FEYEL - CS 10021 - 67012 Strasbourg Cedex - FRANCE  
[www.feyel.com](http://www.feyel.com)



3 018253 188007

3188 00 15 2 (VIA)

### Mousse de Canard au Kirsch d'Alsace

**Ingédients :** Gras de canard, foie de canard (15%), foie de poulet, viande de canard (Origine U.E.) (10%), eau, œuf entier, sel, Kirsch d'Alsace (1%), Porto, lait écrémé en poudre, protéine de lait, gélatine, épices, conservateur : nitrite de sodium.

A consommer de préférence avant fin : voir la date inscrite sur le couvercle. Après ouverture, à conserver au froid et à consommer dans les 3 jours. Servir frais.

Poids net : **180g e**  
Nettogewicht :

### Terrine van eend met Kirsch uit de Elzas

**Ingrediënten :** Eendenvet, eendenlever (15%), kippenlever, eendenvles (10%), water, hele ei, zout, Kirsch (1%), Porto, melkpoeder, melkeiwitten, gelatine, kruiden, conserveermiddel : natriumnitriet.

Ten minste houdbaar tot einde : zie deksel. Na opening te houden bij de cool en te consumeren binnen 3 dagen. Koud serveren.



FRÉDÉRIC  
**FEYEL**  
MAISON ALSACIENNE FONDÉE EN 1811

Mousse de Canard  
au Kirsch

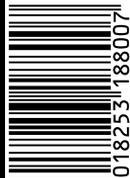
### Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit.

#### Voedingswaarden voor 100g product

**Energie / Energie : 1562 kJ / 378 kcal - Matières grasses / Vetten : 36g - dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren : 12g - Glucides / Koolhydraten : 0,6g - dont sucres / waarvan suikers : 0,6g - Protéines / Eiwitten : 12g - Sel / Zout : 1,3g.**



FEYEL - CS 10021 - 67012 Strasbourg Cedex - FRANCE  
[www.feyel.com](http://www.feyel.com)



3 018253 188007

3188 00 23 2 (VIA)