

Gamme "A poêler"

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de :		Filet de lapin Escalope extra-fine	Foie de lapin	Rognons de lapin	Saucisses	Saucisse de lapin	Filet de lapin à la provençale	Emincé de lapin	Emincé de lapin mariné à la provençale et ses petits légumes	Râble de lapin (râble tranché, demi-râble...)
		Energie	kJ	450	519	490	568	615	725	464
	kcal	106	123	117	135	147	174	110	212	144
Matières grasses	g	2,0	3,0	5,8	7,2	7,8	10,0	2,7	14,0	7,0
dont acides gras saturés	g	0,5	1,0	1,4	1,2	2,5	1,8	0,8	2,0	2,3
Glucides	g	0,1	5,0	0,2	1,3	1,2	0,9	0,4	4,9	0,2
dont sucres	g	0,1	3,0	0,0	0,7	0,7	0,9	0,1	2,6	0,2
Fibres alimentaires	g	0	0	0	0	0	0	0	1,4	0
Protéines	g	22	19	16	19	18	20	21	16	20
Sel	g	0,10	0,17	0,42	0,68	0,69	1,30	0,13	0,69	0,14

Gamme "En cocotte"

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de :		Cuisse de lapin	Lapin entier Demi-lapin sans foie	Lapin entier Demi-lapin avec foie	Avant de lapin
		Energie	kJ	477	608
	kcal	113	146	156	176
Matières grasses	g	3,0	7,1	6,9	11,0
dont acides gras saturés	g	0,9	2,2	2,2	3,4
Glucides	g	0,5	0,3	0,6	0,3
dont sucres	g	0,1	0,1	0,3	0,1
Fibres alimentaires	g	0	0	0	0
Protéines	g	21	20	20	19
Sel	g	0,14	0,15	0,16	0,18

Gamme "Au four"

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de :		Râble de lapin	Gigot de lapin	Lapin entier avec foie
		Energie	kJ	602
	kcal	144	176	145
Matières grasses	g	7,0	11	6,9
dont acides gras saturés	g	2,3	3,4	2,2
Glucides	g	0,2	0,3	0,6
dont sucres	g	0,2	0,1	0,3
Fibres alimentaires	g	0	0	0
Protéines	g	20	19	20
Sel	g	0,14	0,18	0,16

Gamme "En Papillote"

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de :		Assaisonnement moutarde	Assaisonnement provençal	Cuisse de lapin	Râble de lapin (râble tranché, demi-râble...)	Lapin entier Demi-lapin sans foie	Lapin entier Demi-lapin avec foie
		Energie	kJ	1096	968	477	602
	kcal	262	231	113	144	145	145
Matières grasses	g	12,0	7,2	3,0	7,0	7,1	6,9
dont acides gras saturés	g	2,0	1,2	0,9	2,3	2,2	2,2
Glucides	g	27,0	31,0	0,5	0,2	0,3	0,6
dont sucres	g	8,0	1,0	0,1	0,2	0,1	0,3
Fibres alimentaires	g	5	9	0	0	0	0
Protéines	g	9	5,8	21	20	20	20
Sel	g	15,00	35,80	0,14	0,14	0,15	0,16

Gamme "A griller"

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de :		Lapin entier sans foie	Assaisonnement méditerranéen	Assaisonnement mexicain
		Energie	kJ	608
	kcal	145	749	677
Matières grasses	g	7,1	80,0	72,0
dont acides gras saturés	g	2,2	9,0	5,1
Glucides	g	0,3	5,4	5,2
dont sucres	g	0,1	3,6	2,0
Fibres alimentaires	g	0	1,1	1,07
Protéines	g	20	0,5	1,1
Sel	g	0,15	2,9	5,9