



FOIE GRAS DE CANARD CRU SPECIAL TERRINE

Une gamme de foie gras ultra frais sous papier accessible à tous les Chefs, tous les jours.

INGRÉDIENTS*

Foie gras de canard mulard

CONSEIL D'UTILISATION

A cuire

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Foie gras de canard origine France

ALLERGÈNES

	oui	non		oui	non
Gluten		●	Fruits à coque		●
Crustacés		●	Celeri		●
Œufs		●	Moutarde		●
Poisson		●	Graines de sesame		●
Arachides		●	Sulfite		●
Soja		●	Lupin		●
Lait		●	Mollusques		●

DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	2306 kJ / 560 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	58 g 26 g
Glucides dont sucres	1.9 g 1.2 g
Protéines	7.2 g
Sel	0.07 g

*selon les directives : 2000/13/CE, 2003/89 /CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE, et le règlement 1169/2011

FOIE GRAS DE CANARD CRU SPECIAL TERRINE

DONNÉES LOGISTIQUES



LOBE 500/600g

Gencod	3161453004506
Code VIF F/AN	3004500007
Calibre	500 à 600g
Conservation	0°C / +4°C
Dénomination produit	Foie gras de canard cru 500-600g
Format	Sous papier
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	5 jours



EVEINE 400/500g

Gencod	3161453004513
Code VIF F/AN	3004510007
Calibre	400/500g (+/- 10g)
Conservation	0°C / +4°C
Dénomination produit	Foie gras de canard cru éveiné
Format	Sous papier
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	5 jours

**ROUGIÉ
À VOTRE ÉCOUTE**

www.pro.rougie.fr

Avenue du Périgord
BP 118-24203
SARLAT, France

Les informations contenues dans cette fiche technique ont fait l'objet de toute notre attention. Néanmoins s'il existe un écart entre la fiche technique et les informations inscrites sur le produit, les informations inscrites sur le produit font foi.
NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION SUR LA NÉCESSITÉ DE PROCÉDER AUX VÉRIFICATIONS ADÉQUATES PRÉALABLEMENT A TOUT USAGE DU PRODUIT.

Photographie sans valeur contractuelle.

Version du 29/11/2017