



FOIE GRAS DE CANARD CRU ÉVEINÉ SURGELÉ

Un produit prêt à cuisiner qui vous offre une grande liberté de création avec en plus tous les avantages de la surgélation.

INGRÉDIENTS*

Foie gras de canard mulard

CONSEIL D'UTILISATION

A cuire.
Ne pas recongeler un produit décongelé.

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 ÉVEINÉ SURGELÉ

DONNÉES LOGISTIQUES



500g

Gencod	3104543813008
Code VIF F/AN	3813000106
Calibre	500 g
Conservation	-18°C
Dénomination produit	Foie gras de canard cru éveiné surgelé
Format	Plaque sous vide
Pièce par produit	2
DLUO minimum garantie départ usine	365 jours



4kg

Gencod	3104543812971
Code VIF F/AN	3812970104
Calibre	4 kg
Conservation	-18°C
Dénomination produit	Foie gras de canard cru éveiné surgelé
Format	Grande poche sous vide
Pièce par produit	1
DLUO minimum garantie départ usine	365 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.