



# CONFIT D'OIGNONS

En respectant une cuisson douce, Rougié vous offre un produit savoureux qui accompagnera vos toasts de foies gras à merveille.

## INGRÉDIENTS\*

Oignons 65%, sucre, caramel (sucre, eau), vinaigre de vin rouge (sulfites), vin blanc (sulfites), vinaigre d'alcool, gélifiant : pectine, sel, poivre.

## CONSEIL D'UTILISATION

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur à +6°C maximum et à consommer rapidement.

## ORIGINE / TRAÇABILITÉ

### 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	622 kJ / 147 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	0.4 g 0.03 g
Glucides dont sucres	33 g 32 g
Protéines	0.9 g
Sel	1.4 g

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

# CONFIT D'OIGNONS

---

## DONNÉES LOGISTIQUES



**100g**

Gencod	3104540095100
Code VIF F/AN	0095100112
Calibre	100 g
Conservation	Ambiante. À conserver dans un endroit frais et sec.
Dénomination produit	Confit d'oignons
Format	Pot Hexagonal
Pièce par produit	1
DLUO minimum garantie départ usine	3 ans

---

ROUGIÉ  
À VOTRE ÉCOUTE

[www.pro.rougie.fr](http://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