



## FOIE GRAS ENTIER TRANCHÉ SURGELÉ

Foie Gras de canard entier déjà tranché et calibré à 30g pour une parfaite maîtrise du coût portion et un réel gain de temps

### INGRÉDIENTS\*

Foie gras de canard - Sel - Armagnac - Sucre - Poivre – Antioxydant : ascorbate de sodium – Conservateur : nitrite de sodium. Conditionné sous atmosphère protectrice

### CONSEIL D'UTILISATION

Ne pas recongeler un produit décongelé.

### ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Foie gras de canard origine France. Les fabrications sont toutes tracées par jour de fabrication avec identification des entrants.

#### 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	2177 kJ / 528 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	54 g 23 g
Glucides dont sucres	2.7 g 0.9 g
Protéines	7.6 g
Sel	1.2 g

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

# FOIE GRAS ENTIER TRANCHÉ SURGELÉ

---

## DONNÉES LOGISTIQUES



**300g**

Gencod	3161452016364
Code VIF F/AN	2016360108
Calibre	300 G
Conservation	-18°C
Dénomination produit	Foie gras de canard entier surgelé
Format	Barquette plastique
Pièce par produit	10 tranches
DLUO minimum garantie départ usine	270 jours

---

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