



GRAISSE DE CANARD

Graisse de canard idéale pour donner du goût et une belle coloration à vos poêlées ou pour réaliser vos propres confisages.

INGRÉDIENTS*

Graisse de canard – Sel

CONSEIL D'UTILISATION

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

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

allergènes

	oui	non
Gluten		•
Crustacés		•
Œufs		•
Poisson		•
Arachides		•
Soja		•
Lait		•

		ı
	oui	non
Fruits à coque		•
Celeri		•
Moutarde		•
Graines de sesame		•
Sulfite		•
Lupin		•
Mollusques		•
		'

DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	3684 kJ / 896 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	99 g 33 g
Glucides dont sucres	<0.5 g <0.5 g
Proteines	<0.5 g
Sel	0.03 g

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

GRAISSE DE CANARD

DONNÉES LOGISTIQUES



700g	
Gencod	3161450000945
Code VIF F/AN	0000940212
Calibre	700 g
Conservation	Ambiante – A conserver dans un endroit frais et sec
Dénomination produit	Graisse de canard
Format	Boite métal 4/4 ronde
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