



MOUSSE DE FOIE DE CANARD (50% DE FOIE GRAS)

Une Mousse de foie de canard finement assaisonnée au format idéal pour de belles tranches rondes à la texture fondante.

INGRÉDIENTS*

Foie gras de canard 50% – Gras de porc - Eau - **Œuf** - Foie de poulet – Porto - Sel – Protéines de **lait** – Gélatine de porc – Antioxydant : ascorbate de sodium – Poivre – Conservateur : nitrite de sodium.

CONSEIL D'UTILISATION

Servir à une température comprise entre +8°C et + 12°C. Ouvrir la boîte des deux côtés et démouler votre produit en poussant sur l'un des couvercles. Trancher le produit à l'aide d'un couteau à lame fine préalablement trempée dans l'eau chaude. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

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	1813 kJ / 440 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	44 g 19 g
Glucides dont sucres	1.1 g 0.7 g
Protéines	8.2 g
Sel	1.5 g

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

MOUSSE DE FOIE GRAS DE CANARD

(50% DE FOIE GRAS)

DONNÉES LOGISTIQUES



320g

Gencod	3161451098354
Code VIF F/AN	1098350224
Calibre	320 g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Mousse de foie de canard (50% de foie gras de canard)
Format	Boite métal 2/5 Ronde
Pièce par produit	1
DLC 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.

Photographie sans valeur contractuelle.

Version du 29/11/2017