



TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT

La force du poivre vert allié au goût délicat de la viande de canard. Idéal servit sur du pain de campagne grillé.

INGRÉDIENTS*

Gorge de porc, viande de canard 20%, foie de poulet, **blancs d'œufs**, fécule de pomme de terre, persil, **lait écrémé en poudre**, poivre vert saumuré 1,4% (poivre vert 0.7%, saumure : eau, vinaigre, saccharose, sel), pulpe d'oignons (oignons, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : métabisulfite de sodium), **œufs**, sel, gélatine de porc, rhum, épices et herbes aromatiques, sucre, pulpe d'ail (ail, sel, acidifiant : acide citrique), dextrose, extrait d'épices naturel, colorant : caramel E150a, conservateur : nitrite de sodium.
Pourcentages à la mise en œuvre exprimés sur le poids net total.

CONSEIL D'UTILISATION

Servir à une température comprise entre +8°C et +12°C.
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Viande de canard Origine : France
Viande de porc 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	1472kJ / 355kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	31 g 12g
Glucides dont sucres	5,0g 2,1g
Protéines	13g
Sel	1,5g

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

TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT

DONNÉES LOGISTIQUES



180g

Gencod	3161450122463
Code VIF F/AN	0122460324
Calibre	180 g
Conservation	Ambiante. À conserver dans un endroit frais et sec.
Dénomination produit	Terrine de canard au poivre vert
Format	Bocal
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