



TERRINE DE FAISAN AUX GIROLLES

Cette terrine vous garantit la présence de près de 20% de Girolles. Champignon noble poussant principalement dans les forêts claires de chênes, la girolle est particulièrement convoitée pour ses bienfaits nutritionnels et les saveurs gustatives qui la caractérisent si bien.

INGRÉDIENTS*

Gorge de porc, viande de faisan 20%, girolles saumurées 18% (girolles 10%, eau, sel, conservateur : acide citrique), foie de poulet, viande de dinde, **blancs d'œufs**, féculé de pomme de terre, eau, **lait écrémé en poudre**, pulpe d'échalote (échalote, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : métabisulfite de sodium), **œufs**, couenne de porc, sel, persil, Porto, gélatine de porc, pulpe d'ail (ail, sel, acidifiant : acide citrique), épices, conservateur : nitrite de sodium.

Pourcentages à la mise en œuvre exprimés sur le poids net total.

Viande de porc Origine : France ; Viande de faisan Origine : UE ; Viande de dinde Origine : UE.

CONSEIL D'UTILISATION

Servir à une température comprise entre +8°C et + 12°C.
Ouvrir la barquette et démouler la terrine. Trancher le produit. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

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 sésame		●
Arachides		●	Sulfite		●
Soja		●	Lupin		●
Lait	●		Mollusques		●

DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	803 kJ / 193 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	13g 5,2g
Glucides dont sucres	3,6g 1,3g
Protéines	14g
Sel	1,9g

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

TERRINE DE FAISAN AUX GIROLLES

DONNÉES LOGISTIQUES



1000g

Gencod	3104541025557
Code VIF F/AN	1025550104
Calibre	1000g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Terrine de faisan aux girolles
Format	Barquette plastique
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