



MAGRET DE CANARD FUMÉ PRÉTRANCHÉ

Tous nos magrets de canard sont fumés au véritable bois de hêtre. Ce conditionnement en barquette sous atmosphère protectrice vous permet de décoller vos tranches en toute simplicité. Afin de vous garantir une qualité optimale, Rougié maîtrise entièrement la filière canard gras origine France. Dans cette optique, Rougié certifie également que les viandes sélectionnées sont toutes issues d'un canard élevé et engraisé avec une alimentation contenant 100% de végétaux, minéraux et vitamines.

INGRÉDIENTS*

Magret de canard, sel, sucre, poivre, conservateur : nitrite de sodium, ferments lactiques. Viande de canard Origine : France.

CONSEIL D'UTILISATION

Sortez les tranches de l'emballage quelques minutes avant de les déguster.
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Magret de canard origine France. Le n° de lot à 15 chiffres indiqué sur l'emballage permet de retrouver par l'intermédiaire de la GPAO, l'origine des matières premières, emballages, ingrédients, conditionnements. Il est associé à l'adresse du client (plateforme) lors de la validation de commande

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	1533 kJ / 370 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	31 g 10 g
Glucides dont sucres	2.7 g 1.3 g
Protéines	20 g
Sel	3.4 g

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

MAGRET DE CANARD FUMÉ PRÉTRANCHÉ

DONNÉES LOGISTIQUES



280g

Gencod	3161452045364
Code VIF F/AN	2045360412
Calibre	280 g +/- 50g
Conservation	0°C / +4°C
Dénomination produit	Magret de canard fumé tranché reconstitué - traité en salaison
Format	Sous vide
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	60 jours



280g

Gencod	3104542053870
Code VIF F/AN	2053870109
Calibre	280 g +/- 20g
Conservation	0°C / +4°C
Dénomination produit	Magret de canard fumé tranché reconstitué - traité en salaison
Format	Sous atmosphère modifiée
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	40 jours



250g

Gencod	3104542053900
Code VIF F/AN	2053900112
Calibre	250 g
Conservation	0°C / +4°C
Dénomination produit	Magret de canard tranché fumé au bois de hêtre - Traité en salaison
Format	Sous atmosphère protectrice
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	30 jours



90g

Gencod	3161452036102
Code VIF F/AN	2036100312
Calibre	90 g
Conservation	0°C / +4°C
Dénomination produit	Magret de canard fumé – Traité en salaison
Format	Sous vide
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	60 jours



90g

Gencod	3104542406553
Code VIF F/AN	2036101912
Calibre	90 g
Conservation	2°C / +4°C
Dénomination produit	Magret de canard fumé – Traité en salaison
Format	Sous vide
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	60 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