



CUISSE DE CANARD CRU

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*

Cuisses de canard gras

CONSEIL D'UTILISATION

A cuire

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Cuisse de canard origine France.

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	1751 kJ / 424 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	40,3 g 13g
Glucides dont sucres	0,7g 0,2g
Protéines	14,2g
Sel	0,14g

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

CUISSE DE CANARD CRU

DONNÉES LOGISTIQUES



+/- 385g

Gencod	3161453003141
Code VIF F/AN	3003140110
Calibre	+/- 385g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Cuisse de canard gras à confire
Format	Sous vide
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	12 jours



+/- 300g

Gencod	3161457123395
Code VIF F/AN	3003570110
Calibre	+/- 300g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Cuisse de canard gras à rôtir
Format	Sous vide
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	12 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