



DEMI-MAGRET DE CANARD CRU CONGELÉ

Déjà paré (gras et oeil), quadrillé et portionné, le magret portion vous permet un gain de temps considérable au niveau de la préparation et de la cuisson.

Il vous offre également la possibilité d'imaginer des recettes modernes et tendances, le tout avec un coût portion maîtrisé.

INGRÉDIENTS*

Magret de canard : filet de poitrine du canard gavés comprenant la peau et la graisse sous cutanée couvrant le muscle de la poitrine sans le muscle pectoral profond.

CONSEIL D'UTILISATION

A cuire. Ne pas recongeler un produit décongelé

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Magret 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	1412 kJ / 341 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	30 g 10g
Glucides dont sucres	1.5g 0.7g
Protéines	16g
Sel	0.12g

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

DEMI-MAGRET DE CANARD CRU CONGELÉ

DONNÉES LOGISTIQUES



180/220g

Gencod	3161453123061
Code VIF F/AN	3123060110
Calibre	180/220g avec une tolérance de 5% du volume
Conservation	-18°C
Dénomination produit	Demi-magret de canard cru congelé
Format	Sous vide grande poche
Pièce par produit	4
DLUO 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