



SPÉCIALITÉ GASCONNE AU FOIE MAIGRE DE CANARD

Terrine de caractère alliant la viande de porc, la viande de canard et le foie de canard. Ce produit Rougié ravira les amateurs de terroir et d'authenticité.

INGRÉDIENTS*

Gorge de porc, foie maigre de canard 28%, viande de canard 20%, couenne de porc, oignons émincés préfaits (oignons, huile de tournesol), œufs, Armagnac, persil, pulpe d'ail (ail réhydraté, sel, conservateur : acide citrique), sel, arômes naturels, graisse de canard, conservateur : nitrite de sodium. Pourcentages à la mise en œuvre exprimés sur le poids net total. Viande de porc Origine : France.

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	1006 kJ / 242 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	18g 6,8g
Glucides dont sucres	2,6g 0,6g
Protéines	16g
Sel	1,9g

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

SPÉCIALITÉ GASCONNE AU FOIE DE CANARD

DONNÉES LOGISTIQUES



1000g

Gencod	3104541039790
Code VIF F/AN	1039790104
Calibre	1000g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Spécialité Gasconne au foie maigre de canard
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 produit ont fait l'objet de toute notre attention. Néanmoins s'il existe un écart entre la fiche produit 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