



## TERRINE DE JARRET DE BOEUF AU FOIE DE CANARD (20% DE FOIE GRAS)

Le mariage original de la viande boeuf et de notre bloc de foie gras pour offrir une entrée ou plat qui sortent de l'ordinaire.  
A servir aussi bien chaud que froid.

### INGRÉDIENTS\*

Farce charcutière 77% [jarret de bœuf 43%, vin rouge (contient des **sulfites**), couenne de porc, carotte, jus de veau lié (arômes, maltodextrine de blé, amidon de pomme de terre, amidon modifié de maïs, sel, graisse végétale de palme, dextrose, graisse de poule, oignon, bœuf, tomate, farine de **blé**, épaississants : gomme de guar et gomme arabique, herbes et épices, antioxydant : acide ascorbique), **céleri**, oignons pré-frits (oignons, huile de tournesol), épaississants (carraghénane, farine de graine de caroube, chlorure de potassium), sel, persil, poivre, dextrose, conservateur : nitrite de sodium], bloc de foie gras de canard [foie gras de canard (20%), eau, Armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium]. Pourcentages à la mise en œuvre exprimés sur le poids net total.

Viande de bœuf Origine : UE/non 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

Foie gras de canard origine France.  
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 sesame		●
Arachides		●	Sulfite	●	
Soja		●	Lupin		●
Lait		●	Mollusques		●

#### DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	892 kJ / 214 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	15g 5,9g
Glucides dont sucres	4,0g 1,0g
Protéines	14g
Sel	0,98g

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

# TERRINE DE JARRET DE BOEUF AU FOIE DE CANARD (20% DE FOIE GRAS)

---

## DONNÉES LOGISTIQUES



**1000g**

Gencod	3104541017392
Code VIF F/AN	1017390104
Calibre	1000g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Terrine de jarret de boeuf au foie de canard (20% de foie gras de canard)
Format	Barquette plastique
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	365 jours

---

ROUGIÉ  
À VOTRE ÉCOUTE

[www.pro.rougie.fr](http://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