



## AIGUILLETES DE CANARD GRAS

Afin de vous garantir une qualité optimale, Rougié maîtrise entièrement la filière canard gras origine France. Dans cette optique, Rougié certifie également que ses aiguillettes de canard gras sont issues de canards élevés et engraisés avec une alimentation contenant 100% de végétaux, minéraux et vitamines.

### INGRÉDIENTS\*

Aiguillette de canard : partie profonde du muscle pectoral attaché à la carcasse issue d'un canard gavé

### CONSEIL D'UTILISATION

A cuire  
Ne pas recongeler un produit décongelé

### ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Aiguillette 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	520 kJ / 123 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	3.1 g 1 g
Glucides dont sucres	0.6 g <0.5 g
Protéines	23 g
Sel	0.11 g

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

# AIGUILLETTE DE CANARD GRAS

---

## DONNÉES LOGISTIQUES



**500g**

Gencod	3161457523294
Code VIF F/AN	3523290106
Calibre	500G
Conservation	-20°C / -18°C
Dénomination produit	Aiguillettes de canard gras surgelées IQF
Format	Poche
Pièce par produit	1
DLUO minimum garantie usine	365 jours



**200 à 500g**

Gencod	3161453001796
Code VIF F/AN	3001790112
Calibre	200 à 500 G
Conservation	0°C / +4°C
Dénomination produit	Aiguillettes de canard gras
Format	Sachet sous vide
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie usine	15 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 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