



MAGRET DE CANARD SÉCHÉ LONG AFFINAGE

Ce magret long affinage est affiné à Perpezac-le-noir en Corrèze dans l'un de nos ateliers qui depuis 8 générations, perpétue sa tradition autour d'un véritable savoir-faire en salaison.

Les magrets sont suspendus individuellement et manuellement à un crochet et obéissent à des méthodes de fabrications artisanales. Dans un séchoir dédié où la température et l'hygrométrie sont parfaitement maîtrisées, chaque magret bénéficie d'une sèche de 49 jours vs 7 jours habituellement.

Ce produit d'exception vous offrira un goût unique de canard avec des notes subtiles de noisette, à l'image des jambons Bellota.

INGRÉDIENTS*

magret de canard, sel, sucre, poivre, ferments, conservateur : nitrite de sodium.
Viande de canard Origine : France.

CONSEIL D'UTILISATION

Sortir la barquette du réfrigérateur, retirer l'opercule, séparer les tranches pour le dressage.
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Viande 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	2099 kJ / 507 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	43 g 15 g
Glucides dont sucres	2.6 g 2.6 g
Protéines	27 g
Sel	4.0 g

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

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ LONG AFFINAGE

DONNÉES LOGISTIQUES



+/-180 g

Gencod	31614554111623
Code VIF F/AN	4111620103
Calibre	+/- 180g
Conservation	Entre 0° et +4°C
Dénomination produit	Magret de Canard séché long affinage
Format	Barquette operculée - conditionné sous atmosphère protectrice.
Pièce par produit	+/- 55 tranches
DLUO minimum garantie départ usine	30 jours

ROUGIÉ
À VOTRE ÉCOUTE

pro.rougie.com

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 06/08/2018