



## FOIE GRAS DE CANARD CRU «GRANDE CUISINE» SOUS SKIN

Des foies gras rigoureusement sélectionnés qui bénéficient d'un temps de conservation plus long grâce à un emballage sous skin.

### INGRÉDIENTS\*

Foie gras de canard mulard

### CONSEIL D'UTILISATION

A cuire

### 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	2306 kJ / 560 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	58 g 26 g
Glucides dont sucres	1.9 g 1.2 g
Protéines	7.2 g
Sel	0.07 g

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

# FOIE GRAS DE CANARD CRU «GRANDE CUISINE» SOUS SKIN

---

## DONNÉES LOGISTIQUES



**400 / 550g**

Gencod	3161453005190
Code VIF F/AN	3005190105
Calibre	400 à 550 G
Conservation	0°C / +4°C
Dénomination produit	Foie gras de canard cru « Grande Cuisine »
Format	Sous skin
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	13 jours



**+/- 310g**

Gencod	3161453001369
Code VIF F/AN	3001360105
Calibre	550 à 700 G
Conservation	0°C / +4°C
Dénomination produit	Foie gras de canard cru « Grande Cuisine »
Format	Sous skin
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	13 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