



FOIE GRAS DE CANARD CRU ÉVEINÉ SOUS SKIN

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

INGRÉDIENTS*

Foie gras de canard mulard
Présence d'un papier « buvard » sous le foie.

CONSEIL D'UTILISATION

A cuire

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Foie gras 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	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 ÉVEINÉ SOUS SKIN

DONNÉES LOGISTIQUES



+/- 500g

Gencod	3161453006449
Code VIF F/AN	3006440106
Calibre	+/- 500g
Conservation	0°C / +4°C
Dénomination produit	Foie gras de canard restauration éveiné
Format	Sous skin
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	8 jours

**ROUGIÉ
À VOTRE ÉCOUTE**

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