



FOIE GRAS DE CANARD CRU SURGELÉ

Un foie gras de Qualité 1er Choix rigoureusement sélectionné qui bénéficie de tous les avantages de la surgélation.

INGRÉDIENTS*

Foie gras de canard

CONSEIL D'UTILISATION

A cuire
Ne pas recongeler un produit décongelé

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 SURGELÉ

DONNÉES LOGISTIQUES



400 / 550g

Gencod	3161453006203
Code VIF F/AN	3006200105
Calibre	400 à 550 g
Conservation	-18°C
Dénomination produit	Foie gras de canard cru Grande Cuisine surgelé
Format	Sous skin
Pièce par produit	1
DLUO minimum garantie départ usine	365 jours



550 / 700g

Gencod	3104543007117
Code VIF F/AN	3007110108
Calibre	550 à 700 g
Conservation	-18°C
Dénomination produit	Foie gras de canard extra 2 surgelé
Format	Sous skin
Pièce par produit	1
DLUO minimum garantie départ usine	365 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