



## FOIE GRAS D'OIE ENTIER CUIT AU TORCHON

Un Foie Gras d'oie entier préparé dans les règles de la tradition et cuit au torchon pour n'en conserver que le meilleur: une texture onctueuse et fondante associée à des saveurs subtiles. Ce véritable Foie Gras au torchon développé spécialement pour les Chefs saura vous séduire de part ses qualités gustatives et par le temps qu'il vous fera gagner.

### INGRÉDIENTS\*

Foie gras d'oie, sel, Porto, sucre, poivre, antioxydant : E301, conservateur : E250. Bouillon de cuisson 5,1% : eau, fond de volaille (carcasse de volaille, concentré de légumes (oignon, carotte, tomate), sel, épices, thym), Porto.

### CONSEIL D'UTILISATION

Servir à une température comprise entre +8°C et +12°C.  
Trancher le produit à l'aide d'un couteau à lame fine préalablement trempée dans l'eau chaude.  
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

### ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Foie gras d'oie origine Union Européenne.  
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 sésame		●
Arachides		●	Sulfite		●
Soja		●	Lupin		●
Lait		●	Mollusques		●

#### DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	1896 kJ / 460 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	47 g 19 g
Glucides dont sucres	1.6 g 1.2 g
Protéines	8.5 g
Sel	1.0 g

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

# FOIE GRAS D'OIE ENTIER CUIT AU TORCHON

---

## DONNÉES LOGISTIQUES



**300g**

Gencod	3104542001826
Code VIF F/AN	2001820204
Calibre	300 g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Foie gras d'oie entier cuit au torchon
Format	Sous vide
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	45 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