



RAVIOLES AU FOIE GRAS DE CANARD SURGELÉES

Du foie gras de Canard 100% d'origine française entouré d'une fine pâte de forme ronde, vous garantissant une présentation bluffante en amuse-bouche, entrée ou plat principal.

INGRÉDIENTS*

Pâte 50% (farine de **blé** tendre, eau, **œufs frais**, huile végétale de colza), Farce 50% (Foie gras de canard 20%, foie de poulet, graisse de canard, eau, **œufs**, **blanc d'œufs**, **lait écrémé en poudre**, échalote, sel, persil, sucre, poivre). Pourcentages à la mise en œuvre exprimés sur le poids net total. Traces possibles de **soja**, **sésame**.

CONSEIL D'UTILISATION

Précipiter les raviolines au foie de canard dans une eau frémissante sans les décongeler. Les retirer à l'aide d'une écumeuse dès qu'elles remontent à la surface (3 à 4 minutes). Servir immédiatement.

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 sésame	●	
Arachides		●	Sulfite		●
Soja	●		Lupin		●
Lait	●		Mollusques		●

DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	1382 kJ / 331 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	20 g 7.6 g
Glucides dont sucres	29 g 1.9 g
Protéines	8.2 g
Sel	0.60 g

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

RAVIOLES AU FOIE GRAS DE CANARD SURGELÉES

DONNÉES LOGISTIQUES



550 / 700g

Gencod	3104541031008
Code VIF F/AN	1031000102
Calibre	1,5 kg
Conservation	-20°C / -18°C
Dénomination produit	Ravioles au foie de canard surgelées
Format	Poche
Pièce par produit	1
DLUO minimum garantie départ usine	270 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