



CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

Un véritable cassoulet périgourdin au confit de canard. Un plat réconfortant et traditionnel qui ravira les amateurs de goût.

INGRÉDIENTS*

Haricots blancs, sauce [eau, tomates pelées concassées au jus (tomates, jus de tomate), fécule de pomme de terre, fond de volaille (fécule de pomme de terre, sel, arômes, graisse de poulet, plantes aromatiques, poulet déshydraté, poireaux déshydratés, carotte déshydratée, épices, antioxydant : extrait de romarin), persil, purée de tomates double concentré, sel], saucisse de Toulouse 21% (maigre et gras de porc, eau, sel, poivre. Boyau naturel de porc), manchons de canard confits 15% (manchons de canard, sel, graisse de canard). Pourcentages à la mise en oeuvre exprimés sur le poids net total.

CONSEIL D'UTILISATION

Ouvrir la boîte. Faire chauffer au bain marie.
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Viande de canard et de porc Origine : France
Viande de poulet Origine : UE
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	667 kJ / 159 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	7,0 g 2,6g
Glucides dont sucres	9,8g 0,6g
Protéines	12g
Sel	0,98g

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

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

DONNÉES LOGISTIQUES



420g

Gencod	3161450106265
Code VIF F/AN	0106260112
Calibre	420g
Conservation	Ambiante. À conserver dans un endroit frais et sec.
Dénomination produit	Cassoulet au confit de canard
Format	Boîte métal 1/2 ronde
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