



COEURS DE CANARD GRAS CONGELÉS

Afin de vous garantir une qualité optimale, Rougié maîtrise entièrement la filière canard gras origine France. Dans cette optique, Rougié certifie également que les viandes sélectionnées sont toutes issues de canards élevés et engraisés avec une alimentation contenant 100% de végétaux, minéraux et vitamines.

INGRÉDIENTS*

Cœurs de canard gras

CONSEIL D'UTILISATION

A cuire. Ne pas recongeler un produit décongelé.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Cœurs 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	798 kJ / 192 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	14 g 3.9 g
Glucides dont sucres	<0.5 g <0.5 g
Protéines	16 g
Sel	0.2 g

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

COEURS DE CANARD GRAS

DONNÉES LOGISTIQUES



+/- 500g

Gencod	3161457533309
Code VIF F/AN	3533300012
Calibre	500 G env
Conservation	-18°C
Dénomination produit	Cœurs de canard gras congelés
Format	Sous vide
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