



CONFIT DE CANARD

Grâce à une étape de préconfisage optimisée, le confit Rougié vous offre une saveur et un mœlleux incomparable. 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 d'un canard élevé et engraisé avec une alimentation contenant 100% de végétaux, minéraux et vitamines.

INGRÉDIENTS*

Cuisses de canard, graisse de canard, sel

CONSEIL D'UTILISATION

Cuisson : A la poêle - Commencez par chauffer à feu doux avec un peu de graisse de canard. En fin de réchauffe, cuire plus fort pour bien faire dorer les cuisses.

Au four - Posez les cuisses dans un plat adapté et chauffez pendant 8 à 10 min à 180/200°C.

Les cuisses peuvent aussi être chauffées à la vapeur et dorées à la poêle. À consommer rapidement après ouverture et à conserver au réfrigérateur.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Viande 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	1179 kJ / 283 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	20 g 6,3g
Glucides dont sucres	0,6g < 0,5g
Protéines	25g
Sel	1,4g

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

CONFIT DE CANARD

DONNÉES LOGISTIQUES



1600g

Gencod	3104541019938
Code VIF F/AN	1019930106
Calibre	1600g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Confit de canard 6 cuisses
Format	Sous vide
Pièce par produit	6
DLC minimum garantie départ usine	180 jours



1600g

Gencod	3104541019938
Code VIF F/AN	1019930102
Calibre	1600g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Confit de canard 6 cuisses
Format	Sous vide
Pièce par produit	6
DLC minimum garantie départ usine	180 jours



12 x 200g

Gencod	3161451028221
Code VIF F/AN	1028220301
Calibre	200g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Confit de canard 12 cuisses individuelles
Format	Sous vide
Pièce par produit	1 (par sachet) / 12 (par carton)
DLC minimum garantie départ usine	180 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