



FICELLE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Ficelle de bloc de foie gras de canard prête à trancher, idéale pour l'élaboration d'amuses bouches, toasts, verrines ou spécialités charcutières.

INGRÉDIENTS*

Ficelle de bloc de foie gras de canard (400g) :

Foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.

Ficelle de bloc de foie gras de canard (125g) :

Foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium

CONSEIL D'UTILISATION

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

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 sesame | | ● |
| Arachides | | ● | Sulfite | | ● |
| Soja | | ● | Lupin | | ● |
| Lait | | ● | Mollusques | | ● |

DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

| | Pour 100g |
|--|--------------------|
| Energie | 1999 kJ / 485 kcal |
| Matières grasses dont acides gras saturés | 50 g 21 g |
| Glucides dont sucres | 2.3 g 0.9 g |
| Protéines | 6.0 g |
| Sel | 1.1 g |

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

FICELLE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

DONNÉES LOGISTIQUES



400g

| | |
|-----------------------------------|--|
| Gencod | 3104541104535 |
| Code VIF F/AN | 1104530212 |
| Calibre | 400 g |
| Conservation | +2°C / +4°C |
| Dénomination produit | Ficelle de bloc de foie gras de canard |
| Format | Sous vide |
| Pièce par produit | 1 |
| DLC minimum garantie départ usine | 91 jours |



125g

| | |
|-----------------------------------|--|
| Gencod | 3161451083169 |
| Code VIF F/AN | 1083160242 |
| Calibre | 125 g |
| Conservation | +2°C / +4°C |
| Dénomination produit | Ficelle de bloc de foie gras de canard |
| Format | Sous vide |
| Pièce par produit | 1 |
| DLC minimum garantie départ usine | 91 jours |

**ROUGIÉ
À VOTRE ÉCOUTE**

pro.rougie.fr

Avenue du Périgord
BP 118-24203
SARLAT, France

Les informations contenues dans cette fiche produit ont fait l'objet de toute notre attention. Néanmoins s'il existe un écart entre la fiche produit 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.