



## FOIE GRAS DE CANARD ENTIER CUIT AU TORCHON

Un foie gras de canard entier préparé dans les règles de la tradition et cuit au torchon pour n'en conserver que le meilleur: une texture onctueuse et fondante associée à des saveurs subtiles. Ce véritable foie gras au torchon, développé spécialement pour les Chefs, saura vous séduire de par ses qualités gustatives et par le temps qu'il vous fera gagner.

### INGRÉDIENTS\*

Foie gras de canard, sel, Armagnac, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium). Bouillon de cuisson 5.1% [eau, fond de volaille (carcasse de volaille, eau, carotte, oignon, poivre, girofle, thym), Armagnac, sel purée de tomate, extrait d'oignon et de carotte, thym].

### CONSEIL D'UTILISATION

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

### ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Foie gras de canard origine France  
Le n° de lot indiqué sur l'emballage permet de retrouver par l'intermédiaire de la GPAO, l'origine des emballages, ingrédients, conditionnements. Il est associé à l'adresse du client (plateforme) lors de la validation de commande

#### 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	2072 kJ / 503 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	51 g 22 g
Glucides dont sucres	3.0 g 1.0 g
Protéines	7.6 g
Sel	1.2 g

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

# FOIE GRAS DE CANARD ENTIER CUIT AU TORCHON

---

## DONNÉES LOGISTIQUES



**300g**

Gencod	3161452030926
Code VIF F/AN	2030920104
Calibre	300 g
Conservation	0°C / +4°C
Dénomination produit	Foie gras de canard entier cuit au torchon
Format	Sous vide
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	45 jours

---

ROUGIÉ  
À VOTRE ÉCOUTE

[www.pro.rougie.fr](http://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