



MAGRET DE CANARD CRU

Afin de vous garantir une qualité optimale, Rougié maîtrise entièrement la filière canard gras origine France.

INGRÉDIENTS*

Magret de canard : filet de poitrine du canard gavés comprenant la peau et la graisse sous cutanée couvrant le muscle de la poitrine sans le muscle pectoral profond.

CONSEIL D'UTILISATION

A cuire.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Magret 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	1412 kJ / 341 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	30 g 10 g
Glucides dont sucres	1.5 g 0.7 g
Protéines	16 g
Sel	0.12 g

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

MAGRET DE CANARD CRU

DONNÉES LOGISTIQUES



380/480g

Gencod	3161457123272
Code VIF F/AN	3123270112
Calibre	380 à 480 G
Conservation	0°C / +4°C
Dénomination produit	Magret de canard Grande Cuisine
Format	Sous vide
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	15 jours



380/480g

Gencod	3161453002410
Code VIF F/AN	3002411912
Calibre	380 à 480 G
Conservation	- 18°C
Dénomination produit	Magret de canard grande cuisine congelé
Format	Sous vide
Pièce par produit	1
DLUO minimum garantie départ usine	365 jours



280/400g

Gencod	3161453004896
Code VIF F/AN	3004890112
Calibre	280 à 400g
Conservation	0°C / +4°C
Dénomination produit	Magret de canard cru restauration
Format	Sous vide
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	15 jours



280/400g

Gencod	3161453002403
Code VIF F/AN	3002410112
Calibre	280 à 400g
Conservation	-18 °C
Dénomination produit	Magret de canard cru congelé restauration
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