



SPÉCIALITÉ DE CANARD AUX PETITS LEGUMES ET SON GLACAGE AU POIVRON

Une présentation originale et graphique, un glaçage de purée 100% végétale qui offre un supplément de saveurs, de gourmandise et de couleurs à vos assiettes.

INGRÉDIENTS*

Terrine de canard aux légumes 80% [viande de canard confite 24% (viande de canard, graisse de canard, sel), viande de dinde, foie de poulet, préparations de tomates 6,4% (tomates semi-déshydratées 5,9%, huile de colza, sel, origan, ail), aubergines 6,4%, fonds d'artichauts 6,4%, oignons émincés pré-frits (oignons, huile de tournesol), persil, épaississants (carraghénanes, farine de graines de caroube, chlorure de potassium), dextrose, huile d'olive 0,8%, sel, pulpe d'ail (ail, sel), eau, arômes naturels, sucre, poivre, huile de tournesol, amidon de maïs, poireaux déshydratés, plantes aromatiques, carotte déshydratée, tomate déshydratée, conservateur : nitrite de sodium], glaçage aux poivrons (purée de poivrons 19%, dextrose, gélifiants : carraghénanes et pectine). Pourcentages à la mise en œuvre exprimés sur le poids net total. Viande de canard origine : France ; Viande de dinde Origine : UE.

CONSEIL D'UTILISATION

Servir à une température comprise entre +8°C et + 12°C.
Ouvrir la barquette et démouler la terrine. Trancher le produit. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

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 | 608 kJ / 146 kcal |
| Matières grasses dont acides gras saturés | 8,6g 2,2g |
| Glucides dont sucres | 4,3g 2,9g |
| Protéines | 12g |
| Sel | 1,5g |

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

SPÉCIALITÉ DE CANARD AUX PETITS LÉGUMES ET SON GLAÇAGE AU POIVRON

DONNÉES LOGISTIQUES



400g

| | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gencod | 3161451025756 |
| Code VIF F/AN | 1025750108 |
| Calibre | 400g |
| Conservation | +2°C / +4°C |
| Dénomination produit | Spécialité de canard aux petits légumes (tomates, aubergines, fonds d'artichauts) et son glaçage au poivron |
| Format | Barquette plastique |
| Pièce par produit | 1 |
| DLC 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