



## TERRINE AU CONFIT DE CANARD

Le fondant d'une terrine associé aux saveurs du confit de canard Rougié. Le duo gagnant pour vos apéritifs, entrées chaudes ou froides.

### INGRÉDIENTS\*

Viande de canard confite 45% (viande de canard, graisse de canard, sel), foie de poulet, gorge de porc, **œuf**, Porto, pulpe d'oignon (oignon réhydratés, sel), sel, Cognac, épices et plantes aromatiques, arômes, pulpe d'échalote (échalotes réhydratées, sel), conservateur : nitrite de sodium. Pourcentage à la mise en œuvre exprimé sur le poids net total.

### CONSEIL D'UTILISATION

Servir à une température comprise entre +8°C et +12°C.  
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

### ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Viande de canard Origine : France  
Viande de porc 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	999kJ / 240kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	17 g 6,0g
Glucides dont sucres	1,0g 0,7g
Protéines	19g
Sel	1,7g

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

# TERRINE AU CONFIT DE CANARD

---

## DONNÉES LOGISTIQUES



**180g**

Gencod	3161450042860
Code VIF F/AN	0042860124
Calibre	180 g
Conservation	Ambiante. À conserver dans un endroit frais et sec.
Dénomination produit	Terrine au confit de canard
Format	Bocal
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	365 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