



TERRINE AU FOIE DE VOLAILLE

La terrine au foie de volaille vous garantit une forte présence de foie (42%) sous forme de morceaux facilement reconnaissables pour vous offrir un maximum de goût et de texture.

INGRÉDIENTS*

Farce [foie de poulet 39%, lardons (poitrine de porc, sel, conservateurs : lactate de potassium, acétate de sodium, nitrite de sodium, sucre, antioxydant : ascorbate de sodium), épaule de porc, gorge de porc, Porto, Armagnac, gélatine de porc, persil, sel, épaississants (carraghénanes, farine de graines de caroube et chlorure de potassium), pulpe d'ail (ail réhydraté, sel, conservateur : acide citrique), stabilisants (diphosphates, polyphosphates, tripolyphosphates), épices et aromates, sucre, dextrose, conservateur : nitrite de sodium], barde de porc. Viande de porc 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	805 kJ / 193 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	12g 4,7g
Glucides dont sucres	1,1g 0,8g
Protéines	15g
Sel	2,0g

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

TERRINE AU FOIE DE VOLAILLE

DONNÉES LOGISTIQUES



1000g

Gencod	3161451103454
Code VIF F/AN	1103450104
Calibre	1000g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Terrine au foie de volaille
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