



TERRINE D'OIE À LA PROVENÇALE

Toutes les saveurs de la Provence alliée au goût subtil de la viande d'oie. Idéal servit sur du pain de campagne grillé.

INGRÉDIENTS*

Gorge de porc, viande d'oie 30%, foie de poulet, vin blanc, fécule de pomme de terre, **œufs**, couenne de porc, herbes de Provence 2% (persil 0,7%, ciboulette 0,5%, estragon 0,5%, basilic 0,3%), **lait écrémé en poudre**, pulpe d'échalote (échalote, sel), sel, arômes naturels, graisse de canard, poivre, conservateur : nitrite de sodium. Pourcentage à la mise en œuvre exprimés 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 porc Origine : France
Viande d'oie Origine : UE
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	1132kJ / 273kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	21g 8,4g
Glucides dont sucres	4,5g 1,4g
Protéines	16g
Sel	1,7g

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

TERRINE D'OIE À LA PROVENÇALE

DONNÉES LOGISTIQUES



180g

Gencod	3104540024100
Code VIF F/AN	0024100124
Calibre	180 g
Conservation	Ambiante. À conserver dans un endroit frais et sec.
Dénomination produit	Terrine d'oie à la provençale
Format	Bocal
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

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
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