



MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE TRANCHÉ

Découvrez le magret de canard du Sud-Ouest fumé pré-tranché.

La garantie de pouvoir relayer l'origine certifiée Sud-Ouest sur les cartes des restaurateurs.

Facile à mettre en œuvre grâce à ses tranches séparées, il sera idéal dans des salades, sur des tartines ou pour agrémenter un plat principal.

INGRÉDIENTS*

Magret de canard du Sud Ouest , sel, épices, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, ferments lactiques. Viande de canard Origine : France.

CONSEIL D'UTILISATION

Ouvrez la barquette et déposez les tranches de magret sur vos tartines, salades et autres recettes

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Magret de canard origine France -IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest - (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy).
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	1533 kJ / 370 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	31 g 10 g
Glucides dont sucres	2.7 g 1.3 g
Protéines	20 g
Sel	3.4 g

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

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE TRANCHÉ

DONNÉES LOGISTIQUES



Gencod	3161454150325
Code VIF F/AN	4150320109
Calibre	270 g
Conservation	+0° C / +4° C
Dénomination produit	Magret de canard du Sud-Ouest fumé au bois de hêtre tranché
Format	Barquette sous-atmosphère
Pièce par produit	9
DLC minimum garantie départ usine	40 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, 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 29/11/2020