



DEMI-LUNES FARCIES AU CONFIT DE CANARD ET FRUITS SECS

Rougié vous propose une gamme de pâtes fraîches farcies et surgelées, dont les recettes sont inspirées par la créativité de nos Chefs.

INGRÉDIENTS*

Farce 60% (purée de pomme de terre (pomme de terre, eau), cuisses de canard confites désossées 21% (cuisses de canard désossées, graisse de canard, sel), graisse de canard, eau, foie maigre de canard, chapelure (contient blé), figues séchées 4,7% (figues séchées, farine de riz), raisins secs 4% (raisins secs, huile de coton et/ou huile de colza), œufs, noisettes 2,7%, Armagnac, protéines de lait, sel, poivre), pâtes 40% (semoule de blé dur, œufs, eau). Peut contenir : soja. Viande de canard
Origine : France.

CONSEIL D'UTILISATION

- Précipiter les pâtes dans de l'eau frémissante, sans les décongeler
- Attendre 6 mins
- Les retirer à l'aide d'une écumoire dès qu'elles remontent à la surface
- Les assaisonner et servir immédiatement.
- Ne pas recongeler un produit décongelé. A consommer après cuisson

ORIGINE /TRAÇABILITÉ

Viande de canard Origine : France

ALLERGÈNES

	oui	non		oui	non
Gluten	●		Fruits à coque	●	
Crustacés		●	Celeri		●
Œufs	●		Moutarde		●
Poisson		●	Graines de sésame		●
Arachides		●	Sulfite		●
Soja	Traces		Lupin		●
Lait	●		Mollusques		●

DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	1102 kJ / 263 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	11 g 3.4 g
Glucides dont sucres	29 g 5.1 g
Protéines	11 g
Sel	1.1 g

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

DEMI-LUNES FARCIES AU FOIE GRAS, POTIRON ET NOIX

DONNÉES LOGISTIQUES



Gencod	3161456020398
Code VIF F/AN	6020390103
Calibre	+/- 22kg
Conservation	-18°C
Dénomination produit	Demi-lunes farcies au Confit de Canard et fruits secs
Format	Sachet transparent 1 kg
Pièce par produit	3 sachets / carton (+/- 45 pièces/sachet)
DLC minimum garantie départ usine	9 mois

**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.