



Photo non contractuelle

GARNITURE TARTINABLE DE CANARD, LEGUMES & CO

Artichauts, foie de canard (20% de Foie Gras) et noisettes.

Rougié présente sa nouvelle gamme de tartinales multi-usages et prêts à l'emploi, qui allient gourmandise du canard et fraîcheur du végétal. Ces recettes, conçues par nos Chefs pour des professionnels exigeants, sont idéales en tapas, verrines, tartines & sandwiches, quenelles et autres garnitures.

INGRÉDIENTS*

Artichauts 31%, Foie Gras de canard 20%, eau, foie de canard maigre 10%, graisse de canard 10%, noisettes 7.3%, crème fraîche, protéine de lait, sel, poivres.

CONSEILS D'UTILISATION

- Produit prêt à l'emploi.
- Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE /TRAÇABILITÉ

- Canard : 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	1264 kJ / 306 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	29 g 12 g
Glucides dont sucres	2.2 g 1.1 g
Protéines	7.5 g
Sel	1.8 g

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

PRODUIT

DONNÉES LOGISTIQUES

	
Gencod	3161456100090
Code VIF	6100090104
Poids pièce	460 g
Conservation	0 °C / +4 °C
Dénomination produit	Garniture tartinable à base d'artichauts, de foie de canard et de noisettes (20% de foie gras).
Format	Barquette operculée avec couvercle refermable
Colisage	4
DLC minimum Garantie départ usine	180 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 29/11/2020