



Photo non contractuelle

## GARNITURE TARTINABLE DE CANARD, LEGUMES & CO

*Confit de canard, zestes d'orange  
et poivre de Timut.*

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 & sandwichs, quenelles et autres garnitures.

### INGRÉDIENTS\*

Cuisses de canard confites désossées 32% (cuisses de canard désossées, graisse de canard, sel), jus d'orange 15.6%, graisse de canard 14%, foie de canard maigre 13%, eau, oignons émincés pré-frits (oignons, huile de tournesol), zeste d'orange 4%, sel, poivre de Timut 0.3%, épices.

### 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	1024 kJ / 247 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	21 g 9.3 g
Glucides dont sucres	3.2 g 2.2 g
Protéines	11 g
Sel	1.3 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	<b>3161456100144</b>
Code VIF	<b>6100140104</b>
Poids pièce	460 g
Conservation	0 °C / +4 °C
Dénomination produit	Garniture tartinable à base de confit de canard, zestes d'orange et poivre de Timut.
Format	Barquette operculée avec couvercle refermable
Colisage	4
DLC minimum Garantie départ usine	180 jours

---

**ROUGIÉ**  
**À VOTRE ÉCOUTE**

[www.pro.rougie.fr](http://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