



Photo non contractuelle

GARNITURE TARTINABLE DE CANARD, LEGUMES & CO

Foie de canard (20% de Foie Gras), tomates mi- séchées et olives noires.

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*

Foie gras de canard 20%, tomates mi- séchées aux herbes 20% (tomates mi- séchées 18.62%, huile de colza, sel, ail, origan), olives noires 18.4% (Olive noire 18.1%, sel), eau, foie de canard maigre 10%, graisse de canard 10%, crème fraîche, protéines 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	1210 kJ / 239 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	18 g 12 g
Glucides dont sucres	2.8 g 2.1 g
Protéines	6.2 g
Sel	1.7 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	3161456100083
Code VIF F/AN	6100080104
Poids pièce	460 g
Conservation	0 °C / +4 °C
Dénomination produit	Garniture tartinable à base de foie de canard, tomates mi- séchées et olives noires (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