



ALLIANCE DE FOIE GRAS DE CANARD ET FIGUES

Le mariage parfait entre un foie gras de canard mi-cuit et la figue subtile et sucrée.

INGRÉDIENTS*

Foie gras de canard entier 95% (foie gras de canard 93%, sel, Armagnac, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium) - Figs (3,90 %) – Vin blanc – Vinaigre balsamique (Vinaigre de vin, moût de raisin, colorant : caramel E150d).

CONSEIL D'UTILISATION

Servir à une température comprise entre +8°C et + 12°C. Ouvrir la barquette et démouler le foie gras. Découper le foie gras à l'aide d'un couteau préalablement trempé dans l'eau chaude. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Foie gras de 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 sesame		●
Arachides		●	Sulfite		●
Soja		●	Lupin		●
Lait		●	Mollusques		●

DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	2121 kJ / 514 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	51 g 22 g
Glucides dont sucres	4.9 g 3.0 g
Protéines	7.4 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

ALLIANCE DE FOIE GRAS DE CANARD ET FIGUES

DONNÉES LOGISTIQUES



500g

Gencod	3104541096229
Code VIF F/AN	1096220106
Calibre	500 g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Spécialité de foie gras de canard et de figues
Format	Barquette plastique
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	365 jours



180g

Gencod	3104541096298
Code VIF F/AN	1096290112
Calibre	180 g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Spécialité de foie gras de canard et de figues
Format	Barquette plastique
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	365 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 29/11/2017