



## FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN GELÉE À L'ARMAGNAC

Un produit d'exception pour des apéritifs ou des entrées qui séduiront les amateurs de goût

### INGRÉDIENTS\*

Foie gras de canard, gelée aromatisée à l'Armagnac 20% (eau, Armagnac 1%, gelée (gélatine de porc, sel, sucre)), sel, Armagnac, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. Pourcentages à la mise en œuvre exprimés sur le poids net total.

### CONSEIL D'UTILISATION

Servir à une température comprise entre +8°C et + 12°C.  
Trancher le foie gras à l'aide d'un couteau à lame fine préalablement trempée 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 sésame		●
Arachides		●	Sulfite		●
Soja		●	Lupin		●
Lait		●	Mollusques		●

#### DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	1771 kJ / 429 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	43 g 18 g
Glucides dont sucres	2.4 g 0.7 g
Protéines	6.9 g
Sel	1.2 g

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

# FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN GELÉE À L'ARMAGNAC

---

## DONNÉES LOGISTIQUES



**180g**

Gencod	3161451003235
Code VIF F/AN	1003230112
Calibre	180 g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Foie gras de canard entier en gelée à l'Armagnac
Format	Bocal
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	365 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 produit ont fait l'objet de toute notre attention. Néanmoins s'il existe un écart entre la fiche produit 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.