



RILLETTES DE CANARD

100% tradition et surtout 100% goût avec cette rilette de canard Rougié. A servir sur un pain de campagne grillé pour vos apéritifs ou vos entrées.

INGRÉDIENTS*

Viande de canard, graisse de canard, eau, oignons émincés préfrits (oignon, huile de tournesol), sel, pulpe d'ail (ail réhydraté, sel, acidifiant : acide citrique), épice et herbe aromatique.

CONSEIL D'UTILISATION

Servir à une température comprise entre +8°C et +12°C.
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Canard origine France

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	2009kJ / 487 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	49 g 16g
Glucides dont sucres	1,4g 0,6g
Protéines	8,7g
Sel	1,2g

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

RILLETTES DE CANARD

DONNÉES LOGISTIQUES



180g

Gencod	3161450062035
Code VIF F/AN	0062030324
Calibre	180 g
Conservation	Ambiante. À conserver dans un endroit frais et sec.
Dénomination produit	Rillettes de canard
Format	Bocal
Pièce par produit	1
DLUO 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