



TERRINE DE PIGEON AU FOIE DE CANARD ET AUX GRIOTTES (20% DE FOIE GRAS)

Cette recette signée Rougié est l'une des plus anciennes de notre gamme de terrines. Sa présentation et son mariage subtil entre la viande tendre du pigeon, les cerises griottes et le bloc de foie gras en font aujourd'hui, une terrine reconnue s'inscrivant parmi les best-sellers Rougié.

INGRÉDIENTS*

Gorge de porc, bloc de foie gras de canard (foie gras de canard 20%, eau, Armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), viande de pigeon 15%, viande de dinde, foie de poulet, griottes semi-confites à la liqueur 5.4% [cerises (griottes) 2,5%, liqueur 37,5% à 40% vol. (sucre, alcool, arômes naturels), kirsch, extrait d'épices], fécule de pomme de terre, couenne de porc, **œufs, blanc d'œufs**, pulpe d'échalote (échalote, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : métabisulfite de sodium), sel, vin blanc, gélatine de porc, poivre, conservateur : nitrite de sodium. Pourcentages à la mise en oeuvre exprimés sur le poids net total. Viande de porc Origine : France ; Viande de dinde Origine : UE.

CONSEIL D'UTILISATION

Servir à une température comprise entre +8°C et + 12°C.
Ouvrir la barquette et démouler la terrine. Trancher le produit. 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	1301 KJ / 314 Kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	27g 11g
Glucides dont sucres	5,0g 2,6g
Protéines	12g
Sel	1,6g

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

TERRINE DE PIGEON AU FOIE DE CANARD ET AUX GRIOTTES (20% DE FOIE GRAS)

DONNÉES LOGISTIQUES



1000g

Gencod	3104541030049
Code VIF F/AN	1030040204
Calibre	1000g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Terrine de pigeon au foie de canard et aux griottes (20% de foie gras de canard)
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 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.

Photographie sans valeur contractuelle.

Version du 29/11/2017