



FICELLE DE MOUSSE DE FOIE D'OIE (50% DE FOIE GRAS)

Ficelle de mousse de foie d'oie prête à trancher, idéale pour l'élaboration d'amuses bouches, toasts, verrines ou spécialités charcutières;

INGRÉDIENTS*

Foie gras d'oie 50% – Gras de porc – Blanc d'œufs – Foie de poulet – Eau - Armagnac – Sel – Sucre – Poivre – Antioxydant : ascorbate de sodium – Conservateur : nitrite de sodium.

CONSEIL D'UTILISATION

Servir à une température comprise entre +8°C et + 12°C.
Ouvrir et enlever le film. Trancher le produit 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 d'oie origine UE.
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	1707 kJ / 414 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	41 g 17 g
Glucides dont sucres	1.7 g 0.6 g
Protéines	7.8 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

FICELLE DE MOUSSE DE FOIE GRAS D'OIE (50% DE FOIE GRAS)

DONNÉES LOGISTIQUES

	
400g	
Gencod	3104541104689
Code VIF F/AN	1104680112
Calibre	400 g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Ficelle de mousse de foie d'oie (50% de foie gras)
Format	Sous vide
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ usine	91 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 27/12 /2017