LES PÉPITES DE FOIE GRAS DE CANARD CRU

S'il y a bien un produit incontournable de la gamme Rougie, c'est très certainement les pépites de Foie Gras cru.
Pratiques,fiables, utilisables partout et en quantité choisie elles contribueront à valoriser votre carte en toute simplicité.
Taillées à la main dans nos ateliers puis surgelées individuellement, leur régularité et leur bonne tenue à la cuisson vous permettent une parfaite maîtrise du coût portion.

Les Pépites, une véritable source d'inspiration des Chefs !

INGRÉDIENTS*

Foie gras de canard

CONSEIL D'UTILISATION

Cuisson des pépites désurgelées: Après les avoir désurgelées, passez-les à la poêle environ 2 min à feu moyen en remuant légèrement afin de colorer chaque face uniformément.
Cuisson des pépites surgelées: Utilisez dans ce cas un feu moins fort afin déviter une coloration trop rapide, avec un temps de cuisson d'environ 5min

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Foie gras de canard origine France

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	560 kcal / 2306 KJ
Matières grasses dont acides gras saturés	58 g 26 g
Glucides dont sucres	1.9 g 1.2 g
Proteines	7.2 g
Sel	0.07 g

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

LES PÉPITES DE FOIE GRAS DE CANARD CRU

DONNÉES LOGISTIQUES

+/- 100 Pépites

Gencod	3104541036287
Code VIF F/AN	1036280102
Calibre	1 000g
Conservation	-18°C
Dénomination produit	Pépites de foie gras de canard cru surgelées
Format	Poche sérigraphiée
Pièce par produit	+/- 100 pépites
DLC minimum garantie départ usine	274 jours

ROUGIÉ
À VOTRE ÉCOUTE

pro.rougie.com

Avenue du Périgord
BP 118-24203
SARLAT, France

Lesinformationscontenuesdanscetteficheproduitontfaitl'objetdetoutenotreattention.Néanmoinss'ilexisteunécartentrelafichetechniqueetlesinformationsinscritessurleproduit,lesinformationsinscritessurleproduitfontfoi.
NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION SUR LA NÉCESSITE DE PROCÉDER AUX VÉRIFICATIONS ADÉQUATES PRÉALABLEMENT A TOUT USAGE DU PRODUIT.

Photographie sans valeur contractuelle.

Version du 29/11/2017