



Photo non contractuelle

GARNITURE TARTINABLE DE CANARD, LEGUMES & CO

Piquillos, confit de canard et vinaigre de Xérès.

Rougié présente sa nouvelle gamme de tartinables multi-usages et prêts à l'emploi, qui allient gourmandise du canard et fraîcheur du végétal. Ces recettes, conçues par nos Chefs pour des professionnels exigeants, sont idéales en tapas, verrines, tartines & sandwichs, quenelles et autres garnitures.

INGRÉDIENTS*

Poivrons piquillos 30%, cuisses de canard confites désossées 20% (cuisses de canard désossées, graisse de canard, sel), graisse de canard 14%, foie de canard maigre 12%, eau, ciboulette, vinaigre de Xérès 3%, protéine de Lait, sel, poivre.

CONSEILS D'UTILISATION

- Produit prêt à l'emploi.
- Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

- Viande 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	888 kJ / 214 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	18 g 8.3 g
Glucides dont sucres	2.6 g 2.4 g
Protéines	10 g
Sel	1.1 g

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

PRODUIT

DONNÉES LOGISTIQUES

	
Gencod	3161456100120
Code VIF	6100120104
Poids pièce	460 g
Conservation	0 °C / +4 °C
Dénomination produit	Garniture tartinable à base de piquillos, confit de canard et vinaigre de Xérès.
Format	Barquette operculée avec couvercle refermable
Colisage	4
DLC minimum Garantie départ usine	180 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.