



GANACHE AU FOIE GRAS DE CANARD

Consommée nature ou en association avec un ingrédient de votre choix, en cocktail, amuse-bouche ou accompagnement d'un plat chaud. En association avec viandes rouges, volailles, poissons, fruits ou légumes, exprimez toute votre créativité grâce à la ganache au foie-gras de Canard Rougié. Garanti sans colorant et sans arôme artificiel.

INGRÉDIENTS*

Foie gras de canard 50%, eau, **crème fraîche (lait)**, liants (farine de blé, amidon modifié, épaississant : gomme de xanthane), Sauternes, sel, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, poivre. Conditionné sous atmosphère protectrice.

CONSEIL D'UTILISATION

Etaler le contenu de votre sachet à l'aide d'une spatule ou versez simplement dans une poche à douille. Dressez. 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 sésame		●
Arachides		●	Sulfite		●
Soja		●	Lupin		●
Lait	●		Mollusques		●

DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	1314 kJ / 318 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	31 g 14 g
Glucides dont sucres	4.6 g 0.8 g
Protéines	4.1 g
Sel	1.3 g

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

GANACHE AU FOIE GRAS DE CANARD

DONNÉES LOGISTIQUES



500g

Gencod	3104541017354
Code VIF F/AN	1017350104
Calibre	500 g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Préparation pour ganache au foie gras de canard (50% de foie gras de canard)
Format	Sachet doypack
Pièce par produit	1
DLUO 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.

Photographie sans valeur contractuelle.

Version du 29/11/2017