



# PRESSÉ DE CANARD AU FOIE DE CANARD (20% DE FOIE GRAS)

Une recette 100% canard née d'une association judicieuse entre de beaux morceaux de viande et le foie gras de canard. Ses marquants de grosse taille lui offre une belle présentation rustique et artisanale. A servir chaud ou froid, en entrée ou en plat. Recette garantie sans porc et sans alcool.

## INGRÉDIENTS\*

Viande de canard confite 40% (viande de canard, graisse de canard, sel), bloc de foie gras de canard (foie gras de canard 20%, eau, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), gésiers de canard confits 20% (gésiers de canard, graisse de canard, sel), eau, sel, arômes, féculé de pomme de terre, épaississants (carraghénane, farine de graines de caroube, chlorure de potassium), sucre, poireaux déshydratés, amidon de maïs, graisse de poulet, huile de tournesol, plantes aromatiques, dextrose, carotte déshydratée, poulet déshydraté, antioxydants : extrait de romarin, épices, tomate déshydratée. Pourcentages à la mise en œuvre exprimés sur le poids net total. Viande de canard origine France ; Viande de poulet 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 sésame		●
Arachides		●	Sulfite		●
Soja		●	Lupin		●
Lait		●	Mollusques		●

### DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	1080 kJ / 260 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	20g 8,0g
Glucides dont sucres	1,1g < 0,7g
Protéines	18g
Sel	1,4g

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

# PRESSÉ DE CANARD AU FOIE DE CANARD (20% DE FOIE GRAS)

---

## DONNÉES LOGISTIQUES



**1000g**

Gencod	3104541017415
Code VIF F/AN	1017410104
Calibre	1000g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Pressé de canard au foie de canard (20% de foie gras de canard)
Format	Barquette plastique
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie usine	365 jours

---

ROUGIÉ  
À VOTRE ÉCOUTE

[www.pro.rougie.fr](http://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.