



SELECTION 4 PÂTÉS

Un assortiment gourmand de 4 terrines aux saveurs franches et parfumées. Idéal en appétitif ou en entrée, servit sur du pain de campagne grillé.

INGRÉDIENTS*

Terrine de campagne aux châtaignes :

Gorge de porc, foie de porc, parure de porc, châtaignes 14 %, **oeufs**, eau, féculé de pomme de terre, sel, **protéines de lait**, Armagnac, pulpe d'ail (ail réhydraté, sel, acidifiant : acide citrique), gélatine de porc, épices, échalotes déshydratées. Pourcentage à la mise en oeuvre exprimé sur le poids net total.

Terrine de chevreuil aux airelles :

Gras et maigre de porc, viande de chevreuil 20 %, eau, **oeufs**, foie de porc, vin blanc, **farine de blé**, airelles 2 %, sel, **protéines de lait**, épices et aromates, échalotes déshydratées. Pourcentages à la mise en oeuvre exprimés sur le poids net total.

Terrine aux noix du Périgord (pur porc) :

Gorge de porc, foie de porc, gras de porc, **oeufs, noix** du Périgord 4%, eau, féculé de pomme de terre, sel, Armagnac, épices, pulpe d'ail (ail réhydraté, sel, acidifiant : acide citrique), échalote en poudre.

Terrine de magret de canard au sauternes :

Maigre et gras de porc, magret de canard 20 %, foie de poulet, eau, **oeufs entiers, blanc d'oeuf, farine de blé**, Sauternes 2%, **crème fraîche (dérivé de lait)**, sel, **protéines de lait**, féculé de pomme de terre, oignons déshydratés, sucre, poivre, échalotes déshydratées.

CONSEIL D'UTILISATION

Servir à une température comprise entre +8°C et +12°C. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement
Canard origine France.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Viande de porc et 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	Terrine de chevreuil aux airelles	Terrine de campagne aux châtaignes	Terrine aux noix du Périgord (pur porc)	Terrine de magret de canard au sauternes
Energie	1170kJ 282 kcal	1041 kJ 251 kcal	1280 kJ 309 kcal	1277 kJ 308 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	24 g 9,4 g	19 g 7,5 g	27 g 9,6 g	27 g 10 g
Glucides dont sucres	2,8 g < 0,5 g	6,7 g 0,9 g	3,5 g < 0,5 g	4,2 g 1,1 g
Protéines	13 g	12 g	13 g	12 g

SELECTION 4 PÂTÉS

DONNÉES LOGISTIQUES



4 x 100g

Gencod	3104540901289
Code VIF F/AN	0901280112
Calibre	4 x 100 g
Conservation	Ambiante A conserver dans un endroit frais et sec
Dénomination produit	Sélection 4 pâtés
Format	Boites métal et suremballage plastique
Pièce par produit	1
DLUO minimum garantie départ usine	365 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 NÉCESSITE DE PROCÉDER AUX VÉRIFICATIONS ADÉQUATES PRÉALABLEMENT A TOUT USAGE DU PRODUIT.

Photographie sans valeur contractuelle.

Version du 29/11/2017