



# TERRINE DE CANARD VIGNERONNE AUX ECLATS DE CHATAIGNES

Cette terrine de caractère aux saveurs automnales saura séduire les amateurs de rusticité et de bon goût.

## INGRÉDIENTS\*

Gorge de porc, viande de canard 20%, cœurs de canard 9%, gésiers de canard confits 8% (gésiers de canard, graisse de canard, sel), châtaignes 8%, couenne de porc, échalote, oignons préfaits (oignons, huile de tournesol), **œuf**, vin rouge 1.5%, persil, pulpe d'ail (ail, sel, acidifiant : acide citrique), sel, arôme naturel, gélatine de porc, poivre, conservateur : nitrite de sodium.

Pourcentages à la mise en oeuvre exprimés sur le poids net total.

Viande de porc Origine : France ; Viande de canard Origine : France.

## 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

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	1153 kJ / 277 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	19g 7,3g
Glucides dont sucres	6,5g 1,5g
Protéines	18g
Sel	2,0g

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

# TERRINE DE CANARD VIGNERONNE AUX ECLATS DE CHATAIGNES

---

## DONNÉES LOGISTIQUES



**1000g**

Gencod	3104541025618
Code VIF F/AN	1025610104
Calibre	1000g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes
Format	Barquette plastique
Pièce par produit	1
DLC minimum garantie départ 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 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