



TERRINE DE LEGUMES

Avec cette Terrine de légumes, habillez vos assiettes en couleurs avec légèreté et fraîcheur.

INGRÉDIENTS*

Légumes 60% (carottes 37.2%, haricots verts 21.9%, artichauts 0.9%), **crème fluide (lait)**, viande de dinde, **blancs d'œufs, œufs, chapelure (contient du blé), beurre**, sel, épaississants (carraghénanes, farine de graine de caroube, chlorure de potassium), dextrose, pulpe d'oignon (oignon réhydraté, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : métabisulfite de sodium), jus concentré de citron, pulpe d'échalote (échalote réhydratée, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : métabisulfite de sodium), pulpe d'ail (ail réhydraté, sel, acidifiant : acide citrique), épices. Pourcentages à la mise en œuvre exprimés sur le poids net total. Viande de dinde 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

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	402 kJ / 97 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	5,9g 3,6g
Glucides dont sucres	5,4g 2,4g
Protéines	4,4g
Sel	1,9g

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

TERRINE DE LEGUMES

DONNÉES LOGISTIQUES



1000g

Gencod	3104541070183
Code VIF F/AN	1070180204
Calibre	1000g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Terrine de légumes
Format	Barquette plastique
Pièce par produit	1
DLC 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 NÉCESSITÉ DE PROCÉDER AUX VÉRIFICATIONS ADÉQUATES PRÉALABLEMENT A TOUT USAGE DU PRODUIT.

Photographie sans valeur contractuelle.

Version du 29/11/2017