



TERRINE D'OIE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

Rusticité, saveurs et tradition. Toute la douceur de l'oie relevée par la force de la moutarde à l'ancienne vous fera redécouvrir le goût des bonnes terrines d'autrefois.

INGRÉDIENTS*

Gorge de porc, viande d'oie 30%, foie de poulet, moutarde à l'ancienne 5% (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel), couenne de porc, vin blanc, **œufs**, féculé de pomme de terre, pulpe d'échalotes (échalotes déshydratées, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : métabisulfite de sodium), lait écrémé en poudre, basilic, sel, gélatine de porc, poivre, conservateur : nitrite de sodium. Contient des sulfites. Pourcentages à la mise en oeuvre exprimés sur le poids net total. Viande de porc Origine : France ; Viande d'oie 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	1064 kJ / 256 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	19g 7,2g
Glucides dont sucres	4,5g 1,5g
Protéines	17g
Sel	1,7g

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

TERRINE D'OIE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

DONNÉES LOGISTIQUES



1000g

Gencod	3104541106553
Code VIF F/AN	1106550104
Calibre	1000g
Conservation	+2°C / +4°C
Dénomination produit	Terrine d'oie à la moutarde à l'ancienne
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.