



GRAISSE D'OIE

Graisse d'oie idéale pour donner du goût et une belle coloration à vos poêlées ou pour réaliser vos propres confisages.

INGRÉDIENTS*

Graisse d'oie

CONSEIL D'UTILISATION

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Graisse d'oie origine UE.
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 sesame		●
Arachides		●	Sulfite		●
Soja		●	Lupin		●
Lait		●	Mollusques		●

DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	3684 kJ / 896 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	99 g 33 g
Glucides dont sucres	<0.5 g <0.5 g
Protéines	<0.5 g
Sel	0.03 g

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

GRAISSE D' OIE

DONNÉES LOGISTIQUES



700g

Gencod	3161450094746
Code VIF F/AN	0094740112
Calibre	700 g
Conservation	Ambiante – A conserver dans un endroit frais et sec
Dénomination produit	Graisse d'oie réservée à la cuisson
Format	Boite métal 4/4 ronde
Pièce par produit	1
DLUO minimum garantie départ usine	365 jours



320g

Gencod	3161450001089
Code VIF F/AN	0001080412
Calibre	320 g
Conservation	Ambiante – A conserver dans un endroit frais et sec
Dénomination produit	Graisse d'oie
Format	Bocal
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 NÉCESSITÉ DE PROCÉDER AUX VÉRIFICATIONS ADÉQUATES PRÉALABLEMENT A TOUT USAGE DU PRODUIT.

Photographie sans valeur contractuelle.

Version du 29/11/2017