



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