



SPÉCIALITÉ DE CANARD AU FOIE DE CANARD

Gâce à sa texture fondante et son goût irrésistible de canard, cette spécialité au foie gras de canard, vous permettra d'épater vos convives en toute circonstance.

Succombez à cette nouvelle gourmandise, et profitez de ses nombreux usages pour épater vos convives en toute circonstance : d'une tartine gourmande ou en présentation à l'assiette, laissez exprimer vos envies !

INGRÉDIENTS*

foie gras de canard 35%, viande de canard confite 30% (viande de canard, graisse de canard, sel), eau, farine de **blé**, Sauternes, sel, amidon modifié, poivre, épaississant : gomme d'exanthane, conservateur : nitrite de sodium. Pourcentages à la mise en œuvre exprimés sur le poids net total. Foie gras de canard Origine : France ; Viande de canard Origine : France.

CONSEIL D'UTILISATION

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

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Viande de canard Origine : France.

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	1272 kJ / 308 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	28 g 11 g
Glucides dont sucres	2.9 g 0.5 g
Protéines	11 g
Sel	1.34 g

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

SPÉCIALITÉ DE CANARD AU FOIE DE CANARD

DONNÉES LOGISTIQUES



90g

Gencod	3161450061465
Code VIF F/AN	0061460100
Calibre	90 g
Conservation	A conserver dans un endroit frais et sec.
Dénomination produit	SPÉCIALITÉ DE CANARD AU FOIE DE CANARD
Format	Bocal
Pièce par produit	1
DLUO minimum garantie départ usine	4 ans

ROUGIÉ
À VOTRE ÉCOUTE

pro.rougie.com

Avenue du Périgord
BP 118-24203
SARLAT, France

Les informations contenues dans cette fiche produit ont fait l'objet de tout notre attention. Néanmoins, il existe un écart entre la fiche produit 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 28/02/2018