



UN FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD-OUEST INDIVIDUEL PRÊT À L'EMPLOI!

CETTE RECETTE, RÉALISÉE
DANS NOTRE ATELIER DE SARLAT-LA-CANÉDA,
AU COEUR DU PÉRIGORD NOIR, EST LE RÉSULTAT
DE LA PARFAITE MAÎTRISE DE LA FILIÈRE ET DU
SAVOIR-FAIRE DES HOMMES ROUGIÉ.

INGRÉDIENTS*

Foie gras de canard du Sud Ouest (origine France)- sel, Armagnac- sucre – Antioxydant : ascorbate de sodium – Poivre – Conservateur : nitrite de sodium.

CONSEIL D'UTILISATION

Sortir le bocal 30 min avant sa mise en oeuvre
 Ouvrez le couvercle, déposez, agrémentez
 et c'est prêt!

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement. La température de conservation « 0°C/+4°C » est indiqué sur le marquage jet d'encre.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Foie gras de canard origine France –IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest - (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). Les fabrications sont toutes tracées par jour de fabrication avec identification des entrants.

	T.		
oui non		oui	non
Gluten • Fr	ruits à coque		•
Crustacés • Co	Celeri		•
Œufs M	Moutarde		•
Poisson • G	Fraines de sesame		•
Arachides • Su	ulfite		•
Soja •	upin		•

Lait

Mollusques

ALL ERGÈNES

DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES		
	Pour 100g	
Energie	2274 kJ / 552 kcal	
Matières grasses dont acides gras saturés	57g 26 g	
Glucides dont sucres	2 g 1.3 g	
Proteines	7.1 g	
Sel	1.2 g	

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

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD OUEST

DONNÉES LOGISTIQUES





ROUGIÉ À VOTRE ÉCOUTE

www.pro.rougie.fr Avenue du Périgord BP 118-24203 SARLAT, France