ROUGIÉ

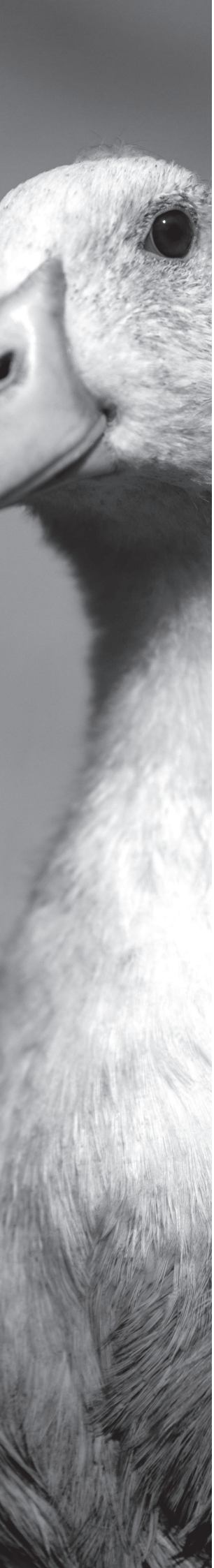
Offrez-vous le *meilleur* du Foie Gras frais

La gamme des Foies Gras frais Rougié garantit :

- 100% des canards élevés sans traitement antibiotique dès la naissance
- Une offre de foies d'exception adaptée au besoin de chaque cheffe et chef

CANARD ÉLEVÉ SANS TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE
RAISED WITHOUT ANTIBIOTICS

FOIE GRAS DE FRANCE



100% des Foies Gras Frais issus de nos producteurs garantissent :

- Une couleur uniforme, sans tâche de sang
- Une texture ferme et souple au toucher
- Une sélection et un déveinage à la main
- Des calibres garantis toute l'année

Suggestion de présentation

La gamme « GRANDE CUISINE » sous papier

Le meilleur de Rougié : une sélection de nos plus beaux foies gras

A travailler en chaud ou en froid

Extra Gastronomie
400/550g

A travailler en froid

Extra Gastronomie Déveiné
Issu de Foie Gras 400/550g

Spécial escalopes

Gros Lobe
Issu de Foie Gras 400/550g

Seulement 5% de nos Foies Gras

Les + de la gamme

- **Qualité :**
Une sélection de nos plus beaux Foies Gras
- **Producteur identifié :**
Rougié joue la carte de la transparence en mentionnant le nom de ses producteurs sur tous les Foies Gras « GRANDE CUISINE » sous papier
- **Sélectionneur identifié :**
Rougié vous indique le nom de la personne qui a porté une attention particulière à la préparation de votre commande en sélectionnant vos Foies Gras

- **Papier biodégradable** à base d'amidon de pomme de terre avec une encre certifiée « Ok Compost ».

Article	Poids net	Colisage	DLC	Conservation	Code Rougié
Foie Gras de canard cru Extra Gastronomie « GRANDE CUISINE » sous papier	400/550g	7	5 jours	Entre 0°C et 4°C	300439 01 07
Foie Gras de canard cru Extra Gastronomie Déveiné « GRANDE CUISINE » sous papier	Issu de Foie Gras 400/550g	6			300443 01 06
Gros lobe de Foie Gras de canard cru « GRANDE CUISINE » sous papier	Issu de Foie Gras 400/550g	7			300441 01 07

La gamme « SÉLECTION » sous papier

Une fraîcheur et une qualité préservées

A travailler en chaud ou en froid

Extra Gastronomie
400/550g

A travailler en froid

Extra Gastronomie Déveiné
Issu de Foie Gras
350/550g

Les + de la gamme

- **Qualité :**
Une sélection de Foies Gras de très bonne qualité
- **Fraîcheur :**
Une fraicheur préservée et mise sous-papier
- **Déveiné :**
Une présentation optimisée avec galbe naturel du foie et petit lobe apparent

Suggestion de présentation

Article	Poids net	Colisage	DLC	Conservation	Code Rougié
Foie Gras de canard cru Extra Gastronomie « SÉLECTION » sous papier	400/550g	7	5 jours	Entre 0°C et 4°C	300450 00 07
Foie Gras de canard cru Extra Gastronomie Déveiné « SÉLECTION » sous papier	Issu de Foie Gras 350/550g	7			300451 00 07

La gamme « SUPÉRIEUR* » sous-skin

Une DLC plus longue pour une gestion des stocks facilitée

A travailler en chaud ou en froid

Extra Gastronomie
400/550g

A travailler en chaud ou en froid

Extra Restauration
550/700g

A travailler en froid

Extra Restauration Déveiné
Issu de Foie Gras
500/700g

Les + de la gamme

- **Une gamme complète:**
3 références complémentaires pour satisfaire tous vos besoins
- **DLC :**
Des DLC plus longues pour faciliter les gestions de stocks
- **Déveiné :**
Une présentation optimisée avec galbe naturel du foie et petit lobe apparent

Suggestion de présentation

Article	Poids net	Colisage	DLC	Conservation	Code Rougié
Foie Gras de canard cru Extra Gastronomie « SUPÉRIEUR* »	400/550g	5	13 jours	Entre 0°C et 4°C	300519 01 05
Foie Gras de canard cru Extra Restauration « SUPÉRIEUR* »	550/700g	5			300136 01 05
Foie Gras de canard cru Extra Restauration Déveiné « SUPÉRIEUR* »	Issu de Foie Gras 500/700g	6	8 jours		300644 01 06

* Rougié fait le choix de sélectionner uniquement des foies de qualité Extra et ne propose aucun foie de qualité tout venant.

Nos producteurs s'engagent

Une maîtrise totale de la filière

- Rougié garantit une traçabilité complète de l'œuf jusqu'au produit fini avec 100% des canards nés, élevés et préparés dans l'une des 541 fermes familiales françaises.
- Un savoir-faire Rougié exercé dans les ateliers d'abattage et de transformation.
- Les Foies Gras crus frais Rougié sont issus de canards élevés sans traitement antibiotique, dès la naissance.
- Une alimentation propre aux canards de la coopérative, et adaptée à chaque étape de la croissance de nos canards de façon à leur apporter les besoins nutritionnels nécessaires.
  Cette alimentation diversifiée, à base de céréales complètes moulues 100% françaises*, est également garantie sans OGM (<0,9%).

Un réseau de 541 fermes familiales françaises partenaires de longue durée

- 75% de nos éleveurs travaillent avec Rougié depuis plus de 10 ans.
- Une répartition de nos fermes sur 2 bassins (Bretagne/Pays-de-Loire et Sud-Ouest) soumises aux mêmes exigences et bonnes pratiques.
- Toutes nos fermes sont accompagnées toute l'année à fréquence régulière par nos techniciens d'élevages. Cet accompagnement permet d'assurer le respect du cahier des charges et du bien être animal.

Le bien être Animal, une priorité pour Rougié

Un bon Foie Gras ne peut être issu que d'un canard élevé dans de bonnes conditions.
C'est pour cela que les canards Rougié :

- ont accès à un parcours extérieur enherbé,
- profitent à volonté d'une eau fraîche analysée régulièrement,
- peuvent évoluer dans des bâtiments paillés, aérés et spacieux avec une densité maximum de 5 canards au m² (soit deux fois moins que ce que la réglementation impose).

Des producteurs audacieux soucieux de proposer une alimentation durable

- Rougié s'inscrit dans une démarche de démédicalisation avec l'utilisation d'une médecine douce comme la phytothérapie, les probiotiques ou les huiles essentielles.
- Rougié garantit 100% de ses Foies Gras et Magrets crus frais issus de canards élevés sans traitement antibiotique dès la naissance.

**canards nourris avec une alimentation diversifiée à base de céréales 67% mini (dont céréales complètes moulues 65% min), végétaux, vitamines, minéraux, oligoéléments et occasionnellement de probiotiques.*

Caroline et Alain, éleveurs de canards Rougié depuis 1998.

Rougié, partenaire des chefs et de la gastronomie

Une équipe de conseillers culinaires Rougié à votre service

Nadège GAGNIE
Région Paris-IDF Est
Tél. : 06 32 59 88 41

Matthieu CHAVALLE
Région Hauts-de-France
Tél. : 06 30 47 29 14

Florian BERTHELOT
Région France Ouest
Tél. : 06 43 98 58 55

Pascal BERNOU
Région France Ouest
Tél. : 06 70 74 84 60

Vincent AYME
Région Sud-Ouest
Tél. : 06 30 48 23 78

Laurent BLOND DEVOS
Région Sud-Ouest
Tél. : 06 32 79 94 82

Pierre COLOMBEAU
Région Sud-Est
Tél. : 07 89 50 18 08

Sébastien CHEVREAU
Région Sud-Est
Tél. : 06 37 22 62 47

Pierre-François BOUCHET
Région Rhône-Alpes
Tél. : 06 43 81 11 32

Olivier BONI
Région Rhône-Alpes
Tél. : 06 42 17 53 60

ROUGIÉ

pro.rougie.com

Inspire l'audace des *chefs* depuis *1875*