

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| Lagrèze Foie gras Moulin de Caillou 24220 Vézac | FICHE TECHNIQUE Le Coq au vin de Bergerac mijoté aux cèpes | Réf : CBCEP600TO |
| | | 18/02/2022 |
| | | Version : n°2 |
| | | Code emballer : EMB 24577D |
| | | Page 1 sur 1 |

COMPOSITION :

Coq 55%, bouillon de volaille(eau, sel, dextrose, fécule de maïs, graisse et viande de poulet, saccharose, carbonate de magnésium), cèpes 7%, **vin de Bergerac rouge A.O.C. 5%**, amidon de maïs, , oignon, ail, sang de porc, concentré de tomates, sel, poivre.

Viande origine France

Fabriqué dans un atelier utilisant : œufs, vin (sulfites), lait, graine de sésame, noix et moutarde

CONDITIONNEMENT :

Bocal 850 ml TO DIAMETRE 100

DIMENSION ETIQUETTE :

130mm X 80mm

POIDS :

Poids net: 600 grammes

DUREE DE CONSERVATION :

DLUO : 4 ans à partir de la date de fabrication.



CONSERVATION :

Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. Après ouverture à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 3 jours.

MODE D'EMPLOI :

Réchauffer délicatement à la casserole



COLISAGE :

Carton de 6 unités

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G:

| Valeurs Nutritionnelles Moyennes | POUR 100G |
|----------------------------------|------------------------------|
| Energies : | 1009,1 Kjoules 242,5 Kcal |
| Protéines: | 13,9 g |
| Lipides: | 17,1 g |
| Dont acides gras saturés: | 4,5 g |
| Glucides: | 7,7 g |
| Dont sucres : | 1,1 g |
| Fibres: | 0,3 g |
| Sel: | 1,4 g |