

Lagrèze Foie gras  Moulin de Caillou  24220 Vézac	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>Axoa de canard au Piment du Périgord</b>	Réf : AXOA700TO
		18/02/2022
		Version : n°3
		Code emballer : EMB 24577D
		<b>Page 1 sur 1</b>

**COMPOSITION :**

Viande de canard maigre sans peau 40%, fond blanc de volaille (eau, sel, dextrose, fécule , arôme, maltodextrine, amidon modifié, graisse et viande de volaille, aromate, antiagglomérant, carbonate de magnésium, **œuf**), oignon, poivron rouge et vert, graisse de canard, ail, concentré de tomate, sel, poivre et Piment du Périgord 0.3%.

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: 700 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 :	777,2 Kjoules 187,3 Kcal
Protéines:	8 g
Lipides:	15 g
Dont acides gras saturés:	5 g
Glucides:	4,6 g
Dont sucres :	1,3 g
Fibres:	0,8 g
Sel:	0,9 g