

Lagrèze Foie gras Moulin de Caillou 24220 Vézac	FICHE TECHNIQUE Foie gras de canard entier du Périgord truffé 5%	Réf : FCET180PGDB
		02/09/2022
		Version : n°2
		Code emballer : EMB 24577D
		Page 1 sur 1

COMPOSITION :

Foie gras de canard entier du Périgord 93% (origine France), truffe noire : Tuber Mélanosporum 5%, sel, poivre

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

CONDITIONNEMENT :

Bocal 200ml

POIDS :

Poids net: 180 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 :

Se déguste frais sur une tranche de pain de campagne

DIMENSION ETIQUETTE :

35 mm x 160 mm



COLISAGE :

Carton de 12 unités

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G:

Valeurs Nutritionnelles Moyennes	POUR 100G
Energies :	2203 Kjoules 535 Kcal
Protéines:	7,6 g
Lipides:	55g
Dont acides gras saturés:	23g
Glucides:	<0,5g
Dont sucres :	<0,5g
Fibres:	0g
Sel:	1,7g