

Lagrèze Foie gras  Moulin de Caillou  24220 Vézac	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>Foie gras d'oie entier du Périgord</b>	Réf : FOE180PGDB
		24/03/2022
		Version : n°3
		Code emballeur : EMB 24577D
		Page 1 sur 1

**COMPOSITION :**

Foie gras d'oie entier du Périgord 98% ( origine France ), sel, poivre  
Fabriqué dans un atelier utilisant : œufs, vin ( sulfites ), lait, graine de sésame, noix et moutarde

**CONDITIONNEMENT :**

Bocal 200 ml

**POIDS :**

Poids net total : 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