

Lagrèze Foie gras Moulin de Caillou 24220 Vézac	FICHE TECHNIQUE Foie gras d'oie entier du Périgord	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