

Lagrèze Foie gras Moulin de Caillou 24220 Vézac	FICHE TECHNIQUE Le Mamitou 20% de foie gras de canard	Réf :MAMI20180TO
		18/02/2022
		Version : n°2
		Code emballer : EMB 24577D
		Page 1 sur 1

COMPOSITION :

Viande de porc, maigre de porc, foie gras de canard 20%, eau, foie de volaille, **œufs**, truffe d'hiver 3% (tuber brumale 65% et tuber melanosporum 35%), sel, poivre.

Viande origine France

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

CONDITIONNEMENT :

Bocal TO 260 ML DIAMETRE 82

POIDS :

Poids net: 180 grammes



DUREE DE CONSERVATION :

DLUO, soit 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 :

160mm X 35mm



COLISAGE :

Carton de 12 unités

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G:

Valeurs Nutritionnelles Moyennes	POUR 100G
Energies :	1330 Kjoules 321.7 Kcal
Protéines:	13,7 g
Lipides:	29.5 g
Dont acides gras saturés:	11,1 g
Glucides:	0,2 g
Dont sucres :	0,1 g
Fibres:	0 g
Sel:	1,7 g