

Lagrèze Foie gras Moulin de Caillou 24220 Vézac	FICHE TECHNIQUE  <b>Terrine au Cabécou du Périgord</b>	Réf :TCAB180TO
		18/02/2022
		Version : n°2
		Code emballer : EMB 24577D
		Page 1 sur 1

**COMPOSITION :**

Viande de porc, maigre de porc, foie de porc, **Cabécou du Périgord ( lait de chèvre, ferment, sel, présure ) 5%, œufs**, 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 :	1216,3 Kjoules 293,6 Kcal
Protéines:	15,3 g
Lipides:	25,4 g
Dont acides gras saturés:	9,5 g
Glucides:	1 g
Dont sucres :	0,2 g
Fibres:	0,1 g
Sel:	1,7g