

Marque		ROUGIÉ		Codes		VIF	204447	PROD	805339
Support		Format		70 x 270 mm		Imprimeur		NACARA	
Support		Adhésif		☐		Papier		☐	
		Indications particulières		INCO		Oui		☒	
				Non				☐	
C		M		J		N		1945	
		OR KURTZ		GTS232		Vernis machine		Vernis sélectif	
				CUT		Vernis Selectif		☒	
				Vernis Machine				☒	
BAT	1	TC	envoyé le	13/11/19	à	CDR	correc	☒	BAT OK
BAT	2	TC	envoyé le	14/11/19	à	CDR	correc	☒	BAT OK
BAT	3	TC	envoyé le	15/11/19	à	CDR	correc	☒	BAT OK
BAT	4	TC	envoyé le	18/11/19	à	CDR	correc	☒	BAT OK
BAT	5	TC	envoyé le	18/11/19	à	CDR	correc	☐	BAT OK 19/11/19

BON A TIRER FINAL				
Acceptation fichier :		☐ Oui	☐ Non	Tampon et signature:
Date :				
Commentaires :				

Merci de valider toutes les infos techniques :
Nombre de couleurs,
imprimeur, vernis, etc.

8053339 70x270 Adh roui

ENTIER ET CUIT TORCHON

DEPUIS 1815

ROUGIÉ

FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER

CUIT AU TORCHON

CONSERVER A

+2°C

❄

+4°C

KEEP AT

D'UNE MANIÈRE GÉNÉRALE, LE FOIE GRAS SE SERT AU NATUREL, SANS AUCUN ARTIFICE, ACCOMPAGNÉ DE PAIN GRILLÉ OU NON.

LE CONSEIL DE ROUGIÉ : SERVEZ VOTRE FOIE GRAS FRAIS MAIS NON GLACÉ EN LE SORTANT DU RÉFRIGÉRATEUR 15 MINUTES AVANT DE LE DÉGUSTER. TRANCHEZ-LE AU DERNIER MOMENT. À CONSOMMER RAPIDEMENT APRÈS OUVERTURE.

THE BEST WAY TO PRESENT THE FOIE GRAS IS IN ITS PURE EXCELLENCE ON ITS OWN, SERVED WITH WARM TOASTS OR COUNTRY STYLE BREAD.

ROUGIÉ RECOMMENDATION : SERVE YOUR FOIE GRAS FRESH BUT NOT CHILLED. TAKE IT OUT OF REFRIGERATOR 15 MINUTES BEFORE EATING. SLICE IT AS LATE AS POSSIBLE.

CONSUME QUICKLY AFTER OPENING.

EURALIS GASTRONOMIE

AVENUE DU PÉRIGORD

24200 SARLAT - FRANCE

www.rougie.com

FOIE GRAS

DE FRANCE