

ROUGIE

Euralis Gastronomie Avenue du Périgord 24200 Sarlat France

DUCK FOIE GRAS COOKED IN CLOTH
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU TORCHON



Ingredients: foie gras de canard, sel, Armagnac, sucre, poivre, anti-oxydant: E301, conservateur: E250, bouillon de cuisson 5%, eau, fond de volaille (carcasse de volaille, eau, carotte, oignon, poivre, girofle, thym), Armagnac, sel, purée de tomate, extraits d'oignon et carotte, thym. Ingredients: duck liver, salt, Armagnac, sugar, pepper, antioxidant: E301, preservative: E250, Cooking stock 5%, water, poultry stock (poultry carcass, water, carrot, onion, pepper, girofle, thyme), Armagnac, salt, tomato puree, onion and carrot extracts, thyme.
Valeurs nutritionnelles pour/Nutritional values per 100g-energie energy 2072kJ-503kcal-matières grasses/fat 51g dont acides gras saturés/of which saturates 22g-glucides/carbohydrate 3.0g dont sucres/of which sugars 1.0g -protéines/protein 7.6g-sel/salt 1.2g
Après ouverture, à consommer rapidement.
After opening, consume quickly.
A CONSERVER ENTRE 0°C et +4°C.
KEEP BETWEEN 0°C AND +4°C

A CONSUMER
JUSQU'AU:
USE BY:

07.12.21

Lot:
401286999203092



POIDS NET:
NET WEIGHT:

0,300kg

Expéditeur EURALIS Maubourquet 65700

Livré à EURALIS GASTRONOMIE SARLAT

ZI MADRAZES

24200 SARLAT

EG SARLAT CESSION INT (MAUB)
SARLAT

13H STEF BRIVE TENDU

Deg STEF TRP BRIVE

EXP 15/10/21

LIV 18/10/21

DUCK FOIE GRAS COOKED IN CLOTH
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU TORCHON

N° de lot: 401286999203092 NB UC: 4

A CONSERVER ENTRE 0°C et +4°C

PAL: 1412299.01 Ref Cde: 90734

Cde: 41631502

MP5802



DLC: 07.12.21

Art: 2030920104

Poids Net: 1.200 KG



(01)23161452030920(17)211207(3103)001200(10)401286999203092

14050

E 10:01:51 16