

|                                                                          |   |                                                                     |                              |                                                                                             |                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Marque ROUGIÉ                                                            |   |                                                                     | Codes VIF 108995 PROD 804334 |                                                                                             |                                                   |
| Support                                                                  |   | Format 170 x 70 mm                                                  |                              | Imprimeur NACARA                                                                            |                                                   |
| Support Adhésif <input type="checkbox"/> Papier <input type="checkbox"/> |   | Indications particulières                                           |                              | INCO Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>                   |                                                   |
| C M J N 1945 4695                                                        |   | OR Direct <input type="checkbox"/> à Chaud <input type="checkbox"/> |                              | Vernis Sélectif <input type="checkbox"/> Vernis Machine <input checked="" type="checkbox"/> |                                                   |
| BAT                                                                      | 1 | TC                                                                  | envoyé le 19/12/19           | à CDR                                                                                       | correc <input checked="" type="checkbox"/> BAT OK |
| BAT                                                                      | 2 | TC                                                                  | envoyé le 20/12/19           | à CDR                                                                                       | correc <input type="checkbox"/> BAT OK 23/12/19   |
| BAT                                                                      | 3 |                                                                     | envoyé le                    | à                                                                                           | correc <input type="checkbox"/> BAT OK            |
| BAT                                                                      | 4 |                                                                     | envoyé le                    | à                                                                                           | correc <input type="checkbox"/> BAT OK            |

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.



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC MORCEAUX

Ⓢ **Bloc de Foie Gras de Canard avec Morceaux** - Ingrédients : foie gras de canard, morceaux de foie gras de canard 30 %, eau, Armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. Ⓢ **Bloc of Duck Foie Gras with Liver Pieces** - Ingredients: duck liver, pieces of duck liver 30%, water, Armagnac, salt, sugar, pepper, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite. Ⓢ **Bloc de Foie Gras de Pato con Trozos** - Ingredientes: hígado de pato, trozos de hígado de pato 30 %, agua, Armañac, sal, azúcar, pimienta, antioxidante: ascorbato sódico, conservador: nitrito sódico. Ⓢ **Entenleberblock mit Stücken** - Zutaten: entenleber, entenleberstücken 30%, wasser, Armagnac, salz, zucker, pfeffer, Antioxidationsmitte: natriumascorbat, Konservierungsstoffe: natriumnitrit. Ⓢ **Blocco di Foie Gras d'Anatra con Pezzi** - Ingredienti: fegato grasso d'anatra, pezzi di fegato d'anatra 30 %, acqua, Armagnac, sale, zucchero, pepe, antiossidanti: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio. Ⓢ **Eendleverblok met Stukken** - Inhoud: eendlever, eendleverstukken 30%, water, Armagnac, zout, suiker, peper, antioxidanten: natriumascorbaat, conserveermiddelen: natriumnitriet. Ⓢ **Bloco de Foie Gras de Pato con Pedacos** - Ingredientes: fígado gordo de pato, pedaços de fígado gordo de pato 30 %, água, sal, Armagnac, açúcar, pimenta, antioxidantes: ascobato de sódio, conservantes: nitrito de sódio.

A CONSERVER AU REFRIGERATEUR ENTRE +2 °C ET +4 °C. A CONSOMMER RAPIDEMENT APRÈS OUVERTURE. A CONSOMMER JUSQU'AU : VOIR LA DATE FIGURANT SUR L'EMBALLAGE / KEEP UNDER REFRIGERATION BETWEEN +2 °C AND +4 °C. CONSUME QUICKLY AFTER OPENING. USE BY: SEE DATE PRINTED ON PACK / CONSERVAR AL FRÍO A +2 Y +4 GRADOS. UNA VEZ ABIERTO, CONSUMIR RÁPIDAMENTE. FECHA DE CADUCIDAD: VER LA FECHA INDICADA SOBRE EL EMBALAJE / GEKÜHLT LAGERN ZWISCHEN +2 °C UND +4 °C. NACH DEM ÖFFNEN RASCH VERZEHREN. ZU VERBRAUCHEN BIS: SIEHE DATUM ÜBER VERPACKUNG / DA CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA +2 E +4 °C. DOPO APERTURA, CONSUMARE RAPIDAMENTE. DA CONSUMARE ENTRO: VEDERE LA DATA IMPRESA SU IMBALLAGGIO / KOEL BEWAREN TUSSEN +2 °C EN +4 °C. NA OPENING SNEL CONSUMEREN. TE GEBRUIKEN TOT: ZIE OP VERPAKKING / A REFRIGERACIJA A +2 °C E +4 °C. CONSUMIR RAPIDAMENTE APOS ABERTURA. CONSUMIR ATE: VER EMBALAGEM.

LES ENGAGEMENTS ROUGIÉ

Maitrise de la filière

: Rougié vous fait bénéficier d'une filière maîtrisée de l'œuf au produit fini garantissant une parfaite traçabilité

Origine France

: Tous nos produits sont issus de canards gras nés, élevés et préparés en France.

EURALIS GASTRONOMIE

AVENUE DU PÉRIGORD

24200 SARLAT - FRANCE

pro.rougie.com

POIDS NET / NET WEIGHT

NETTO GEWICHT / PESO NETO

PESO NETO / NETTOGEWICHT

PESO LÍQUIDO

500g

3 161451 089956

| INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 g / NUTRITIONAL INFORMATION FOR 100 g / VALORES MEDIDAS POR 100 g / NÄHRWERT INFORMATION FÜR 100 g / VALORI MEDIE PER 100 g / GEMIDDELE WAARDEN PER 100 g / INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PARA 100 g |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| ÉNERGIE / ENERGY / VALOR ENERGÉTICO / ENERGIE / ENERGIA / ENERGIA                                                                                                                                                                     | 2011 kJ / 488 kcal |
| MATIERES GRASSES / FAT / GRASAS / FETT / GRASSI / VETTEN / LIPIDOS                                                                                                                                                                    | 50 g               |
| DONT ACIDES GRAS SATURÉS / OF WHICH SATURATES / DE LAS CUALES SATURADAS / DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / WAARVAN VERZADIGDE VETZUREN / DOS QUAIS SATURADOS                                                | 21 g               |
| GLUCIDES / CARBOHYDRATE / HIDRATOS DE CARBONO / KOHLENHYDRATE / CARBOIDRATI / KOOLHYDRATEN / HIDRATOS DE CARBONO                                                                                                                      | 3,1 g              |
| DONT SUCRES / OF WHICH SUGARS / DE LOS CUALES AZÚCARES / DAVON ZUCKER / DI CUI ZUCCHERI / WAARVAN SUKERS / DOS QUAIS AÇÚCARES                                                                                                         | 0,9 g              |
| PROTEINES / PROTEIN / PROTEÍNAS / EIWEIF / PROTEINE / EIWITTEN / PROTEÍNAS                                                                                                                                                            | 6,0 g              |
| SSEL / SALT / SAL / SALZ / SALE / ZOUT / SAL                                                                                                                                                                                          | 1,1 g              |