

269 mm

ROUGIE BIZAC pochette MAGRET FUME tranche sens impression 02/01 7/10/02

350gr pp

MAGRET DE CANARD FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE TRANCHÉ
TRAITÉ EN SALAISSON - INGRÉDIENTS : MAGRET DE CANARD, SEL, SUCRE,
POIVRE, CONSERVATEUR : NITRITE DE SODIUM, FERMENTS LACTIQUES. VIANDE DE
CANARD ORIGINE : FRANCE.

SLICED DUCK BREAST SMOKED WITH BEECH WOOD
INGREDIENTS: DUCK BREAST, SALT, SUGAR, PEPPER, PRESERVATIVE: SODIUM
NITRITE, LACTIC FERMENTS.

ENTENBRUST GESCHNEIDET ÜBER BUCHENHOLZ GERÄUCHERT
ZUTATEN: ENTENBRUST, SALZ, ZUCKER, PFEFFER, KONSERVIERUNGSMITTEL:
NITRITPÖKELSALZ, MILCHSÄUREBAKTERIEN.

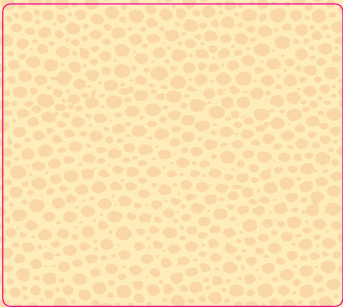
MAGRET DE PATO AHUMADO EN LEÑA DE HAYAS EN TAJADAS
INGREDIENTES : MAGRET DE PATO, SAL, AZUCAR, PIMIENTA, CONSERVADOR :
NITRITO DE SODIO, FERMENTOS LÁCTICOS.

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO A LEGNA DI FAGGIO TRANCIATO
INGREDIENTI : PETTO D'ANATRA, SALE, ZUCCHERO, PEPE, CONSERVANTE :
NITRITO DE SODIO, FERMENTI LATTICI.

EENDENBORST GEROOKT OP BEUKENHOUT
INGREDIENTEN: EENDENBORST, ZOUT, SUIKER, PEPER, CONSERVEERMIDDEL:
NITRAATZOUT, MELKFERMENTEN.

SNITTET ANDEBRYST RØGET MED BØGETRÆ
INGREDIENSER: ANDEBRYST, SALT, SUKKER, PEBER, KONSERVERINGSMIDDEL:
NATRIUMNITRIT, MÆLKESYREBAKTERIER.

A CONSOMMER JUSQU'AU :
USE BY :
ZU VERBRAUCHEN BIS :
FECHA DE CADUCIDAD :
DA CONSUMARE ENTRO :
TE GEBRUIKEN TOT :
SIDSTE ANVENDELSESDATO :

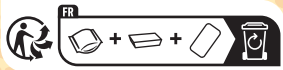


INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 g / NUTRITIONAL INFORMATION FOR 100 g / NÄHRWERTINFORMATION FÜR 100 g / VALORES MEDIOS POR 100 g / VALORI MEDI PER 100 g / GEMIDDELDE WAARDEN PER 100 g / ERNVERINGSINFORMATIONER PR. 100 g	
ENERGIE / ENERGY / ENERGIE / VALOR ENERGETICO / ENERGIA / ENERGIE / ENERGI	1533 kJ -370 kcal
MATIÈRES GRASSES / FAT / FETT / GRASAS / GRASSI / VETTEN / FEDT	31 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS / OF WHICH SATURATES / DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / DE LAS CUALES SATURADAS / DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / WAARVAN VERZADIGDE VETZUREN / HERAF: MÆTTEDE FEDTSYRER	10 g
GLUCIDES / CARBOHYDRATE / KOHLENHYDRATE / HIDRATOS DE CARBONO / CARBOIDRATI / KOOLHYDRATEN / KULHYDRAT	2,7 g
DONT SUCRES / OF WHICH SUGARS / DAVON ZUCKER / DE LOS CUALES AZÚCARES / DI CUI ZUCCHERI / WAARVAN SUIKERS / HERAF: SUKKERARTER	1,3 g
PROTÉINES / PROTEIN / EIWISS / PROTEÍNAS / PROTEINE / EIWITTEN / PROTEIN	20 g
SEL / SALT / SALZ / SAL / SALE / ZOUT / SALT	3,4 g

A CONSERVER AU REFRIGERATEUR ENTRE 0 °C ET +4 °C.
KEEP UNDER REFRIGERATION BETWEEN 0 °C AND +4 °C.
GEKÜHLT LAGERN ZWISCHEN 0 °C UND +4 °C.
CONSERVAR AL FRIO A 0°C Y +4°C GRADOS.
DA CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA 0 °C E +4 °C.
KOEL BEWAREN TUSSEN 0 °C EN +4 °C.
OPBEVARES I KØLESKAB MELLEM 0°C OG +4°C.
APRÈS OUVERTURE A CONSOMMER RAPIDEMENT.
CONSUME QUICKLY AFTER OPENING.
NACH DEM ÖFFNEN RASCH VERZEHREN.
UNA VEZ ABIERTO, CONSUMIR RAPIDAMENTE.
DOPO APERTURA, CONSUMARE RAPIDAMENTE.
NACH DEM ÖFFNEN RASCH VERZEHREN.
SKAL ANVENDES HURTIGT EFTER ÅBNING.

LES ENGAGEMENTS ROUGIÉ

Maîtrise 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 abattus en France.



EURALIS
GASTRONOMIE
AVENUE DU PERIGORD
24200 SARLAT
FRANCE
www.rougie.com



POIDS NET :
NET WEIGHT:
NETTOGEWICHT:
PESO NETO :
PESO NETTO :
NETTO GEWICHT:
NETTOVÆGT:

90g



MAGRET DE CANARD FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE TRANCHÉ

CONSERVER A
0°C +4°C
KEEP AT



245 mm

		N° Composer : 22P0469		Date création : 21/02/22	
EXECUTION					
Marque : ROUGIE		Client : LH		Code emballage : 954102B VIF : 203610	
Référence : ETUI MAGRET BOIS HETRE		Format : 269 x 245 mm		Support : Carton	
Imprimeur : CARTONNAGES D'AUCH		INCO ☒		Type d'impression : Offset	
		Vernis		Cutter	
BAT	1	Opérateur : TC envoyé le 21/02/22 correc ☐ BAT OK 22/02/22 commentaire :			
BAT	2	Opérateur : envoyé le correc ☐ BAT OK commentaire :			
BAT	3	Opérateur : envoyé le correc ☐ BAT OK commentaire :			
BAT	4	Opérateur : envoyé le correc ☐ BAT OK commentaire :			
BAT	5	Opérateur : envoyé le correc ☐ BAT OK commentaire :			
BAT	6	Opérateur : envoyé le correc ☐ BAT OK commentaire :			

BON A TIRER FINAL

Merci de valider : nombre de couleurs, les séparations couleurs, vernis et découpe, nom de l'imprimeur, le type d'impression et de valider la conformité de la chromie avec le rendu souhaité.

Acceptation fichier : Oui ☐ Non ☐ Tampon et signature:

Date :

Commentaires :