

Référence doc FT-072025	Version 039	Date de création 12/09/2022	Date de modification 30/04/2025	Page : 1/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------



## COMPOSITION

Ingrédients : Viande et graisse d'oie 70%, viande et gras de porc, viande de dinde, sel, vinaigre, poivre, conservateur : E301.  
\*Cuit avec les os, présence éventuelle de fragments d'os\*.  
Oie : origine U.E. - Porc, dinde : origine France.  
Fabriqué dans un atelier pouvant contenir des traces de produits à base de **poissons**.

## CONSEIL DE PREPARATION

Retirez l'opercule de la terrine. Tartinez généreusement sur des toasts légèrement grillés pour des canapés traiteurs.  
Pour des sandwiches gourmands, c'est une garniture idéale, à accompagner de cornichons croquants.  
Les rillettes d'oie peuvent se cuisiner dans des plats préparés. Imaginez-les sur un lit de pommes de terre passées au four, chaudes elles sont délicieuses !

## CONSERVATION

A conserver au froid à 0°C +4°C avant et après ouverture.

## VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (pour 100g)

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES		CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Energie	387 kcal	Flore aérobie mésophile 30°C / g	< 10 000
Soit	1603 KJ	Entérobactéries 30°C / g	< 50
Matières Grasses	35g	Staphylococcus aureus / g	< 100
Dont acides gras saturés	11g	Clostridium perfringens / g	< 30
Glucides	0g	Salmonella / 25g	Non détecté
Dont sucres	0g	Listeria monocytogenes / 25g	Non détecté
Protéines	18g		
Sel	1.5g		

## AVANTAGES DU PRODUIT

- Rillettes élaborées avec des oies entières
- Goût savoureux d'un produit cuit sur os et mijoté, cuisson lente
- Seulement 35% de matières grasses
- Recette justement assaisonnée
- Texture riche en fibres
- Facile à tartiner
- Longue durée de conservation dans son emballage intact
- Conditionnement idéal pour la restauration



Fiche technique

Réf : 099141

RILLETES D'OIE

Référence doc FT-072025	Version 039	Date de création 12/09/2022	Date de modification 30/04/2025	Page : 2/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------

**CONDITIONNEMENT / LOGISTIQUE**

Unité de conditionnement	A la pièce	Colis / Couche	30
Poids net unitaire	1.00 kg	Nombre de Couches/Palette	4
Poids brut unitaire	1.08 kg	Nombre de Colis/Palette	120
Dimensions du produit	155x155x80	Type de Palette	
Poids net du colis	4.00 kg	DUN14 Colis	13169670991415
Poids brut du colis	4.32 kg	DUN14 Palette	23169670991412
Dimension du carton	315x315x87	PCB	x 4
		Code VL	4

**ARTICLE**

Code article	099141	Type Pds	Poids fixe
GENCOD (EAN13)	3169670991418	Type conditionnement	Terrine operculée
GENCOD (EAN7 Poids)		-	
Agrément fabricant	FR 53.147.005 CE		
DLC Technique (en Jours)	90		
Code douanier	160239290		