

CCA Périgord PIEGUT	Enregistrement <b>FICHE ETIQUETAGE</b>	Réf :M2/M2/ENR/01/01	Date de création : 12/09/2012
	Rattaché au processus M2	Page <b>1</b> sur <b>2</b>	Date de Mise à Jour : 07/05/2014

Date :15/12/2016

Revue le :08/04/2020

## FICHE ETIQUETAGE

**PRODUIT** : Authentique Terrine de campagne du Périgord aux châtaignes

**MARQUE** : **BORIES** Cuisine et tradition

**GENCOD** : 3 416952 625784

### MENTIONS DEVANT FIGURER DANS LE MEME CHAMP VISUEL

<i>RUBRIQUES</i>	<i>MENTIONS A APPOSER SUR L'ETIQUETTE</i>
Dénomination de vente	Authentique terrine de campagne du Périgord aux châtaignes   Mention supplémentaire : Viandes du Périgord
Quantité nominale (Hauteur mini. des chiffres : 4 mm)	Poids net : 180 g  4 PARTS
Date de durabilité	Non ouvert, à conserver dans un endroit frais et sec et à consommer de préférence avant le: voir la date sur le couvercle. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48h.

### MENTIONS POUVANT FIGURER DANS D'AUTRES CHAMPS VISUELS

<i>RUBRIQUES</i>	<i>MENTIONS A APPOSER SUR L'ETIQUETTE</i>
Liste des ingrédients	Ingrédients: Gorges de porc du Périgord * 47% ; Foie de porc du Périgord * 29% ; châtaignes <b>origine Limousin-Périgord</b> 9% ; Epoule de porc du Périgord * 5% ; eau ; sel ; oignons ; poivre gris ; épices : piment de Jamaïque, marjolaine, thym, muscade, girofle, cannelle, coriandre ; ail. * Origine France
Responsable de la commercialisation	CCA- La Lègue – 24360 PIÉGUT
Conseils de préparation	Servir frais.

### AUTRES INDICATIONS

Codes informatiques : FBO386 TBO410

CCA Périgord PIEGUT	Enregistrement FICHE ETIQUETAGE	Réf :M2/M2/ENR/01/01	Date de création : 12/09/2012
	Rattaché au processus M2	Page 2 sur 2	Date de Mise à Jour : 07/05/2014



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNEDETRI.FR

## OBSERVATIONS

Dimensions étiquette = **150\*51mm**

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g :	
Energie en kJ	1166
Energie en kcal	281
Matières grasses en g	23
- dont acides gras saturés en g	8.2
Glucides en g	4.5
- dont sucres en g	0.5
Protéines en g	14
Sel en g	1,4