



ETS CHABERT
Quartier Mistral
26300 MARCHES

FICHE D'IDENTITE PRODUIT

LA ROTIE DE PIGEONS



La Rôtie de pigeons est réalisée à partir de pigeons élevés aux grains. Cuits entier, les meilleurs morceaux hachés, mélangés avec moutarde, vinaigre, cognac, vin, madère, ail, baie de genièvre, poitrine, sel, poivre.

Notre conseil dégustation : Servir chaude sur des toasts grillés à l'apéritif. Elle accompagnera aussi merveilleusement salades vertes, volailles rôties et gibiers.

Composition : Viande de Pigeons (60%), lard (20%), alcool, assaisonnement.

Présentation	Verrine de 90 grammes	Verrine de 190 grammes	Verrine de 350 grammes
D.L.C.	4 ans		
Condition stockage	Température ambiante		
Poids net	90 gr.	190 gr.	350 gr.
GENCOD	3512060000908	3512060001905	3512060003503
Nbre produits/Colis	50 unités	20 unités	

ETS CHABERT - Quartier Mistral - 303 Route des 4 Vents - 26300 MARCHES

Tél. : 04 75 47 40 32 - Fax : 04 75 47 22 44 - E-mail : J-Louis-Chabert@wanadoo.fr

Siret : 400 481 065 000 11 - APE : 1012 Z

Document non contractuel, modifiable sans préavis