



**ETS CHABERT**  
Quartier Mistral  
26300 MARCHES

## FICHE D'IDENTITE PRODUIT

### FOIE GRAS DE CANARD



Elaboré dans le Sud-Ouest N° FR 46 259 001 CEE - Distribué par les ETS CHABERT

La dégustation du **Foie gras de Canard** vous séduira par son goût authentique, et ce, car il est préparé avec passion et tradition.

**Notre conseil dégustation** : Passez le bocal sous l'eau chaude, dès que le foie se détache, démoulez-le. Tranchez avec une lame fine passée sous l'eau chaude. A consommer chambré, c'est la garantie d'un plaisir à partager.

**Composition** : Foie gras de Canard, sel, poivre.

<b>Présentation</b>	<b>Verrine de 180 grammes</b>
<b>D.L.C. conserve</b>	4 ans
<b>D.L.C. Mi-cuit</b>	6 mois
<b>Condition stockage Mi-cuit</b>	Entre 2 et 4°C
<b>Condition stockage conserve</b>	Température ambiante
<b>Poids net</b>	180 gr.
<b>GENCOD</b>	3512060001806
<b>Nbre produits/Colis</b>	12 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