

Les
Terrines
Saveurs



Terrine de Légumes *Terrine de Légumes* et Mousse de Foie d'Oie



ROUGIÉ
S A R L A T

Terrine de Légumes

Terrine de Légumes et Mousse de Foie d'Oie

une création
ROUGIÉ

Gemüseterrine

Gemüseterrine mit Gänselebermousse

Un produit très tendance

- ◆ Une terrine fraîche et légère
- ◆ Des couleurs attractives pour colorer vos assiettes
- ◆ Idéale pour vos entrées d'été

Une gamme de 2 produits :

- ◆ Une recette «nature»
- ◆ Une recette avec de la mousse de foie d'oie

Une présentation optimisée et artisanale

- ◆ La fermeté et la bonne tenue du produit permettent d'obtenir un tranchage très propre et une mise en situation soignée. Une forme de tranche arrondie et artisanale propre aux Terrines Saveurs de Rougié

Ein sehr zeitgemäßes Produkt

- ◆ Eine frische und leichte Terrine
- ◆ Attraktive Farben schmücken Ihre Teller
- ◆ Ideal als sommerliche Vorspeise

Eine aus 2 Produkten bestehende Reihe :

- ◆ Ein „Natur“-Rezept
- ◆ Ein Rezept mit Gänselebermousse

Eine optimierte und handwerkliche Präsentation

- ◆ Die Festigkeit und der gute Halt Produkts erlauben eine saubere Tranchierung und eine gepflegte Präsentation. Eine runde und handwerklich wirkende Scheibenform im Stil der «Terrines Saveurs» von Rougié

	Ingrédients Zutaten	DLC Mhd.	Conservation Haltbarkeit	Poids net (pièce) Nettogewicht	Format Größe	Colisage Verpackung	Gencod Gencode
TERRINE DE LÉGUMES GEMÜSETERRINE	Légumes 61 % (carottes 61 %, haricot vert 36 %, artichaut 2 %, oignon pulpe 1 % (oignon, sel), oeuf, crème fraîche, viande de dinde, chapelure de blé (farine de blé, graisse végétale de palme, levure, protéines de lait, lactose, gluten, sucre, sel, malt, antioxygène : acide ascorbique), beurre, sel, gélifiants : carraghénanes et farine de graines de caroube, jus de citron, échalote pulpe (échalote, sel), ail pulpe (ail, sel), épices.	1 an	+ 2°C	500 g	Barquette TS	4	3 16154 105147 2
	Gemüsen 61 % (Karotte 61 %, grüne Bohnen 36 %, Artichoke 2 %, Zwiebelpulpe (Zwiebel, Salz), Ei, frische Sahne, Truthahnfleisch, Paniermehl (Weizenmehl, Pflanzenpalmschmalz, Hefe, Milcheiweiß, Lactose, Gluten, Zucker, Salz, Malz, Antioxidationsmittel : Ascorbinsäure), Butter, Salz, Geliermittel : Carrageen und Johannisbrotkernmehl, Zitronensaft, Schalottenpulpe (Schalotte, Salz), Knoblauchpulpe (Knoblauch, Salz), Gewürze.	1 Jahr	+ 2°C	1000 g	1/2 Plastikschale TS	6	3 16145 107018 3
TERRINE DE FOIES D'OIE GEMÜSETERRINE mit Gänselebermousse	Purée de légumes 75 % (carotte 37,3 %, haricot vert 21,9 %, oeuf, crème fraîche, viande de dinde, beurre, chapelure de blé (farine de blé, graisse végétale de palme, levure, protéines de lait, lactose, gluten, sucre, sel, malt, antioxygène : acide ascorbique), sel, gélifiants : carraghénanes et farine de graines de caroube, artichaut 1 %, pulpe d'oignon 0,6 % (oignon, sel), jus de citron, pulpe d'échalote (échalote, sel), pulpe d'ail (ail, sel), épices), mousse de foie d'oie 25 % (foie gras d'oie, gras de porc, eau, oeuf, foie de poulet, Porto, sel, protéines de lait, gélatine de porc, poivre, antioxygène : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium).	1 an	+ 2°C	500 g	Barquette TS	4	3 16154 105155 7
	Gemüsenpuree 75 % (Karotte 37,3 %, grüne Bohnen 21,9 %, Ei, frische Sahne, Truthahnfleisch, Butter, Paniermehl (Weizenmehl, Pflanzenpalmschmalz, Hefe, Milcheiweiß, Lactose, Gluten, Zucker, Salz, Malz, Antioxidationsmittel : Ascorbinsäure), Salz, Geliermittel : Carrageen und Johannisbrotkernmehl, Artischocke 1 %, Zwiebelpulpe 0,6 % (Zwiebel, Salz), Zitronensaft, Schalottenpulpe (Schalotte, Salz), Knoblauchpulpe (Knoblauch, Salz), Gewürze, Gänselebermousse 25 % (Gänseleber, Schweinefett, Wasser, Ei, Hühnerchenleber, Portwein, Salz, Milcheiweiß, Schweinegelatine, Pfeffer, Antioxidationsmittel : Natriumascorbat, Konservierungsmittel : Nitritpökelsalz).	1 Jahr	+ 2°C	1000 g	Plastikschale TS	6	3 16145 104892 2

Vegetable Terrine

Vegetable Terrine with Mousse of Goose Liver

Terrina de Verduras

Terrina de Verduras con Mousse de Hidago de Oca



A very contemporary product

- ◆ A terrine that's fresh and light
- ◆ Attractive colors to adorn your plates
- ◆ Ideal for summer main courses

A 2-product line :

- ◆ The «plain» recipe
- ◆ The recipe with goose foie mousse

An optimized and traditional-style presentation

- ◆ The product is firm and does not fall apart : clean cuts of meat and tidy presentation guaranteed
It boasts rounded, traditional-style slices that are peculiar to Rougié's Saveurs Terrines

Un producto muy de moda

- ◆ Una tarrina fresca y ligera
- ◆ Colores atractivos que dan color a sus platos
- ◆ Ideal para sus entrantes de verano

Una gama de 2 productos :

- ◆ Una receta "natural"
- ◆ Una receta con mousse de foie de oca

Una presentación optimizada y artesanal

- ◆ La firmeza y el porte del producto permiten obtener un corte muy limpio y una presentación cuidada
Una forma de rodaja redondeada y artesanal propia de las Terrinas Sabores de Rougié

	Ingrédients Ingredientes	Shelf life Caducidad	Keep at Conservación	Net weight (piece) Peso neto (pieza)	Size Tamaño	Packing Empaque	Code Código
VÉGÉTARIEN TERRINE TERRINA DE VERDURAS	Vegetables 61 % (carrots 61 %, french bean 36 %, artichoke 2 %, onion pulp 1 % (onion, salt), egg, fresh cream, turkey meat, breadcrumbs (wheat flour, vegetable palm fat, yeast, milk proteins, lactose, gluten, sugar, salt, malt, antioxidant : ascorbic acid), butter, salt, gelling agents : carrageenan and locust bean gum, lemon juice, shallot pulp (shallot, salt), garlic pulp (garlic, salt), spices.	1 year	+ 2°C	500 g	Flat mould	4	3 16154 105147 2
	Verduras 61 % (Zanahoria 61 %, judías verdes 36 %, alcachofa 2 %, pulpa de cebolla 1 % (cebolla, sal), huevo, nata, carne de pavo, pan rallado (harina de trigo, grasa vegetal de palma, levadura, proteínas de leche, lactosa, gluten, azúcar, sal, malta, antioxidante : ácido ascórbico), mantequilla, sal, gelificantes : carraghenanos y goma garrofin, jugo de limón, pulpa de escalofia (escalofia, sal), pulpa de ajo (ajo, sal), especias.	1 año	+ 2°C	1000 g	Barqueta llana	6	3 16145 107018 3
VÉGÉTARIEN TERRINE TERRINA DE VERDURAS con mousse de hidago de oca	Vegetable puree 75 % (carrot 37.3 %, french bean 21.9 %, egg, fresh cream, turkey meat, butter, breadcrumbs (wheat flour, vegetable palm fat, yeast, milk proteins, lactose, gluten, sugar, salt, malt, antioxidant : ascorbic acid), salt, gelling agents : carrageenan and locust bean gum, garlic pulp (garlic, salt), spices), goose liver mousse 25 % (goose liver, pork fat, water, egg, chicken liver, Port wine, salt, milk proteins, pork gelatin, pepper, antioxidant : sodium ascorbate, preservative : sodium nitrite) Gemüseterrine mit Gänselebermousse.	1 year	+ 2°C	500 g	Flat mould	4	3 16154 105155 7
	Purée de verduras 75 % (zanahoria 37,3 %, judías verdes 21,9 %, huevo, nata, carne de pavo, mantequilla, pan rallado (harina de trigo, grasa vegetal de palma, levadura, proteínas de leche, lactosa, gluten, azúcar, sal, malta, antioxidante : ácido ascórbico), sal, gelificantes : carraghenanos y goma garrofin, alcachofa 1 %, pulpa de cebolla 0,6 % (cebolla, sal), jugo de limón, pulpa de escalofia (escalofia, sal), pulpa de ajo (ajo, sal), especias, mousse de hidago de oca 25 % (hidago de oca, grasa de cerdo, agua, huevo, higado de pollo, vino de Oporto, proteínas de leche, gelatina de cerdo, pimenta, antioxidante : ascorbato de sodio, conservante : nitrito de sodio).	1 año	+ 2°C	1000 g	Barqueta llana	6	3 16145 104892 2

ROUGIÉ
SARLAT

Avenue du Périgord - BP 118 - 24 203 SARLAT Cedex
Tél. (33) 5 53 31 72 00 - Fax (33) 5 53 59 40 86 - www.rougie.com

Progressiez
avec les
plus grands chefs

L'ÉCOLE
DU FOIE GRAS
Rougié