




## FICHE PRODUIT PRODUCT SPECIFICATION

<b>FOURNISSEUR / SUPPLIER NAME</b>		<b>PRUNIER MANUFACTURE</b>	
<b>PRODUIT / PRODUCT</b>		<b>RILLETTE D'ESTURGEON A L'HUILE D'OLIVE / STURGEON RILLETTE OLIVE OIL</b>	
<b>N° AGREMENT / APPROVAL N°</b>		<b>FR 24 294 002 CE</b>	
<b>RECOMMANDATION / RECOMMENDATION</b>		<b>PHOTO DU CONDITIONNEMENT / PACKAGING PICTURE</b>	
Rillette d'esturgeon cuisinée à l'huile d'olive à partir d'esturgeon congelé / Sturgeon rillette cooked from frozen sturgeon			
<b>TEMPERATURE (°C) DE STOCKAGE / STORAGE TEMPERATURE (°C)</b>			
Ambiante / Ambient			
<b>TEMPERATURE (°C) DE CONSERVATION APRES OUVERTURE / STORAGE TEMPERATURE (°C) AFTER OPENING</b>			
Entre 0°C et +4°C / Between 0°C and +4°C			
<b>PAYS D'ORIGINE / COUNTRY(IES) OF ORIGIN</b>			
France / France			
<b>LIEU D'ELEVAGE / REARING SITE</b>			
PRUNIER MANUFACTURE (24700 MONTPON-MENESTEROL), EDA (32400 Riscle)			
<b>SOUS-TRAITANT / SUBCONTRACTOR</b>			
MAISON LEMBERT (24220 Beynac et Cazenac, France)		N° agrément / Approval N°: FR 24 040 003 CE	
Préparation de la recette, mise sous vide, pasteurisation du produit / Recipe preparation, vacuum packing, pasteurization			
<b>INGREDIENTS / INGREDIENTS</b>			
Esturgeon (Acipenser baerii et gueldenstaedtii) / Sturgeon (Acipenser baerii and gueldenstaedtii) 68%			
Huile d'olive / Olive oil 15%			
Eau / Water, amidon de maïs / maize starch, jus de citron / lemon juice, échalotes / shallots, sel / salt, poivre / pepper			
<b>ALLERGENES / ALLERGENS</b>			
Poisson / Fish			
<b>LABEL / LABELLING</b>			
Démarche HACCP, AQUAREA, Réglementation CITES / In conformity with CITES legislation			
<b>CONDITIONNEMENT / PACKAGING</b>		<b>POIDS NET / NET WEIGHT</b>	
Verrine et couvercle Twist off / Jar and Twist off lid		95 G	
<b>QUANTITE PAR EMBALLAGE / INDIVIDUAL ITEM QUANTITY</b>			
Carton de 25 ou 29 pots / Box of 25 or 29 jars			
<b>MENTION D'IDENTIFICATION PRODUIT / IDENTIFYING MENTION ON PRODUCT</b>	DESIGNATION PRODUIT / PRODUCT DESIGNATION		Oui / Yes
	POIDS NET / NET WEIGHT		Oui / Yes
	N° DE LOT / BATCH N°		Oui / Yes
	DLC / SHELF-LIFE		4 ans / 4 years



**PRUNIER**  
MANUFACTURE  
CAVIAR  
*depuis 1872*

## VALEURS NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL VALUES

Pour 100 g / In 100 g

TENEUR / AMOUND	VALEUR / VALUE
Valeur calorique / Calorific value	216 Kcal
Valeur énergétique / Energy value	898 KJ
Lipides / Lipids	18 g
Dont acides gras (ags) / Including saturated fat	3 g
Glucides / Carbohydrates	3 g
Dont sucre / Including sugar	0.2 g
Protéines / Proteins	11 g
Sel / Salt	1.5 g