



CONFIT DE CANARD 4 CUISSES IGP SUD OUEST 7/5

Nos produits sont fabriqués à partir de canards certifiés IGP Sud-ouest. Nos cuisses de canard confites ont la chair tendre et savoureuse. Ce plat est rapide à préparer !

LE PRODUIT

Dénomination : CONFIT DE CANARD 4 CUISSES IGP SUD OUEST

Ingrédient : cuisses de canard confites (50%), graisse de canard, sel.
Canard origine : France

Poids net : 1250 grammes

Volume : 1495cm³

DDM : 4 ans

Température de conservation : Produit stérilisé, à conserver dans un endroit sec et tempéré

GENCOD : 3263061100127

Estampille sanitaire : FR - 64 493 002 - CE

Code produit : 242

DECLARATIONS VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	1678Kj / 405kcal
Matières grasses	35.8g
Dont acides gras saturés	12.7g
Glucides	0.9g
Dont sucres	<0.5g
Protéines	19.9g
Fibres	0.0g
Sel	0.273g

CONSEIL D'UTILISATION

Passer la boîte sous l'eau chaude ou au bain marie quelques minutes. Les dorer au four ou passer à la poêle côté peau 5 minutes. Servir chaud avec des petits pois, des pommes de terre... Cette boîte contient 4 parts.

CONDITIONNEMENT

Format : Boîtes 7/5

Dimensions : Ø 153/92

UV magasin : Le carton (468 x 312 x 190)

Poids du carton : 16 Kg

UVC/carton : 12 boîtes

PALETISATION

Nombre UVC/palette : 420 boîtes

Nombre couches/palette : 7 couches

Nombre cartons/couches : 5 cartons

Nombre cartons/palette : 35 cartons

Hauteur palette : 1.60m

Poids palette : 580 Kg

