



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

### **FOIE GRAS DE CANARD 200 g** **en semi-conserve**

#### **INGREDIENTS :**

Foie gras de canard entier (98%), sel, poivre

#### **CONSEIL DE DEGUSTATION:**

Deux heures avant votre repas, ouvrir la verrine, démouler le foie gras (vous pouvez vous aider en laissant 1mn le bocal à tremper dans de l'eau chaude afin de défiger la graisse. Puis dégraisser le morceau de foie gras et le réserver au réfrigérateur.

Sortir le foie gras environ 1h avant de le servir, le couper en tranche à l'aide d'une lyre ou bien d'un couteau dont vous aurez passé la lame préalablement à l'eau chaude.

5 - 6 parts

**GENCOD :** 3 263061 004562

#### **CONDITIONNEMENT :**

Format :                   verrine 230ml  
Dimension :               Ø 82 EUROCAP  
Volume :                   230 cm<sup>3</sup>  
Poids net :                 200 g  
UV magasin :             le carton (307 x 205 x 235)  
Poids du carton :        5.0 Kg  
UVC / carton :            20 verrines  
DLUO produit :          6 mois

#### **PALETISATION :** (Palette normalisée CEE 1,20 x 0,80)

Nb UVC /palette :        1 200 verrines  
Nb couches/palette :    5 couches  
Nb cartons/couche :     12 cartons  
Nb cartons/palette :    60 cartons  
Hauteur palette :        1,40 m  
Poids palette :           300 Kg

#### **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES**

Valeur nutritionnelle :   1726.0 KJ/100g  
                                  419.0Kcal/100g  
Matières grasses :        42.0 g/100g  
Acides gras saturés :     18.0g/100g  
Glucides :                  3g/100g  
Sucres :                    2.4g/100g  
Protéines :                 6.5 g/100g  
Sel :                         1.60g/100g