F 64502 Cuisse de Canard Confite Artisanale

MAJ 28/09/2022

Elaboré en France. Cuisse de canard confite dans la graisse de canard. Conditionné sous vide.

Calibre : 220 g env.

Sac : 1.8 kg env.

Esprit de Terroir ARTISAN

PLUS PRODUIT

- **Produit tendre et généreux**
- **Belle portion**

MISE EN OEUVRE

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

Cuisses de canard 92% (origine U.E.), graisse de canard, sel, poivre. Traces possibles : GLUTEN, dérivés de produits LAITIERS.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)	
Energie	**551 kJ / 130 kcal**
Matières grasses	**2,9 g**
dont acides gras saturés	**1,03 g**
Glucides	**0,095 g**
dont sucres	**0,095 g**
Protéines	**26 g**
Sel	**1,14 g**

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb
Pièces / colis	**6**
Colis / couche	**6**
Colis / palette	**32**

	Pièce	Colis	Palette
Poids net (kg)	**1,8**	**10,8**	**346**
Poids brut (kg)	**/**	**11,076**	**354**
Largeur (mm)	**/**	**320**	**/**
Longueur (mm)	**/**	**360**	**/**
Hauteur (mm)	**/**	**200**	**/**

Nomenclature Douanière	**16023929**
Code barre UVC	**2720525018219**
Code barre carton	**93304030000192**
Colisage	**6**

Conserver à une température entre 0 et +4°C.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.

CARIGEL

Z.A. du Saluant - 629 chemin de l'Aérodrome - BP 80307 REVENTIN VAUGRIS - 38203 VIENNE CEDEX - Tél : 04 74 58 98 98