

F 64504 Cuisse de Poule Confite Artisanale

MAJ 28/03/2022



Elaboré en France. Cuisse de poule avec peau et sans partie de dos, confite dans la graisse de canard. Conditionné sous vide (6 pièces par poche).

Calibre : 170 g env.

Sac : 1.4 kg env.



Esprit de
Terroir

PLUS PRODUIT

MISE EN OEUVRE

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

Cuisse de poule 90% (origine : France), graisse de canard, eau, sel, arôme naturel de poivre (LACTOSE). Traces possibles : GLUTEN.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	713 kJ / 170 kcal
Matières grasses	6,7 g
dont acides gras saturés	1,96 g
Glucides	0,38 g
dont sucres	< 0,16 g
Protéines	27 g
Sel	1,26 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb		Pièce	Colis	Palette		
Pièces / colis	6	Poids net (kg)	1,4	8,4	269	Nomenclature	16023219
Colis / couche	6	Poids brut (kg)	/	9,028	289	Douanière	
Colis / palette	32	Largeur (mm)	/	320	/	Code barre UVC	3304030002070
		Longueur (mm)	/	360	/	Code barre carton	13443705007396
		Hauteur (mm)	/	200	/	Colisage	6

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

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