

F 62525

# Noix de Joue de Porc Confitée à la Graisse de Canard Artisanale

MAJ 04/03/2024

Elaboré en France. Noix de joue de porc traitée en salaison (90%) confite à la graisse de canard. Conditionné sous vide.

**Calibre : 70 g env.**

**Sac : 2 kg env.**

Esprit de  
**Terroir** 



## PLUS PRODUIT

- **Viande d'une tendreté exceptionnelle**
- **Déjà cuit, prêt à l'emploi**

## MISE EN OEUVRE

Ouvrir la poche et faire réchauffer son contenu. Il est possible de faire réchauffer la poche directement au bain-marie.

## SUGGESTION DU CHEF

## INGREDIENTS

Noix de joue de porc (90%), graisse de canard, sel, conservateur : E250, poivre (origine : U.E.). Traces possibles : GLUTEN, dérivés de produits LAITIERS.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	766 kJ / 183 kcal
Matières grasses	9 g
dont acides gras saturés	3,36 g
Glucides	< 0,5 g
dont sucres	< 0,5 g
Protéines	25 g
Sel	0,94 g

## DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette			
Pièces / colis	6	Poids net (kg)	2	12	384	Nomenclature	16024919
Colis / couche	6	Poids brut (kg)	/	12,628	404	Douanière	
Colis / palette	32	Largeur (mm)	/	320	/	Code barre UVC	
		Longueur (mm)	/	360	/	Code barre carton	93304030001977
		Hauteur (mm)	/	200	/	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.