

**F 64518 Effiloché de Canard Français Confit**

MAJ 26/10/2022



Origine : France. Viande de canard français, confite dans la graisse de canard et effilochée. Prêt à cuisiner. Conditionné sous vide.

**Sac : 0.8 kg env.**

**PLUS PRODUIT**

- **Déjà cuit**
- **Utiliser en parmentier de canard ou burger canard**

**MISE EN OEUVRE****SUGGESTION DU CHEF****INGREDIENTS**

Viande de canard (origine : France) et graisse de canard.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)**

Energie	1261 kJ / 303 kcal
Matières grasses	21 g
dont acides gras saturés	6,5 g
Glucides	< 0,5 g
dont sucres	< 0,5 g
Protéines	28 g
Sel	0,79 g

**DONNEES LOGISTIQUES**

	Nb	Pièce	Colis	Palette			
Pièces / colis	4	Poids net (kg)	0,8	3,2	333	Nomenclature	16023929
Colis / couche	8	Poids brut (kg)	/	3,464	360	Douanière	
Colis / palette	104	Largeur (mm)	/	300	/	Code barre UVC	3443705037327
		Longueur (mm)	/	400	/	Code barre carton	93443705037320
		Hauteur (mm)	/	95	/	Colisage	4

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.