





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Foie gras de canard cru déveiné surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Sous vide. Cru. Origine France.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Bloc
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Pièce unitaire de 4.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Foie gras de canard
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
canard	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 65, 85]
<b>N° d'agrément :</b>	FR-85 109 001-FR, FR 65.304.002 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	365
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

# Foie gras de canard cru déveiné en plaque 4 kg Rougié

Article : 6352

Labels : Foie Gras de France

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02074593 - Foies gras de canards domestiques, congelés

## Atouts

**Atout :** Foie gras origine France issu d'une sélection rigoureuse de la matière première  
Foie gras éveiné et présenté ouvert ne nécessite plus que l'assaisonnement et la cuisson  
Surgélation immédiate après l'éveinage à chaud donc taux de fonte réduit à la cuisson

## Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Cuisson dans un sous-vide avec marinade, épices, aromates au bain-marie à 95°C.  
Décongélation en chambre froide à 0+3°C avec l'emballage d'origine. Travailler comme un produit frais.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,301	558	58	26	1.9	1.2	0	7.2	0.07

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.12

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	80	0	20	Pièce unitaire	5		
Palette	640	690.32	160	Pièce unitaire	40	1200x800x1182	33104543812972
Colis	16	16.633	4	Pièce unitaire		600x400x129	13104543812978
Pièce unitaire	4	4.062	1	Pièce unitaire		390x290x60	3104543812971