Magret de canard MF 280/380 g Rougié

Article : 7471

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	MAGRET DE CANARD CRU RESTAURATION CONGELE
Descriptif produit :	Congelé. Sous vide. Cru. Origine France. Carton de 12 pièces, soit 3,96 kg env.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.960 kg
Liste des ingrédients :	Magret de canard
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
canard	France

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

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Magret de canard MF 280/380 g Rougié

Article : 7471

Labels : Magret 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 : 02074510 - Morceaux désossés de canards domestiques, congelés

Atouts

Atout : Origine France à valoriser sur votre carte
Magret de 280/350g pour un beau volume assiette

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille ou plaque à pâtisserie chaude, au four à chaleur sèche 250/280°C, température stabilisée jusqu'à coloration (côté chair sur la plaque ou la grille, côté peau légèrement quadrillée vers la chaleur).| Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel. Marquer (cicatriser) dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse (côté chair dans la poêle) jusqu'à la cuisson désirée. Finir avec la suite culinaire.

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							
1,408	340	30	10	1.5	0.7	1	16	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.53

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 maxi

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Magret de canard MF 280/380 g Rougié

Article : 7471

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
Pièce unitaire	0.33	0.335	0.33	Kilogramme		235x110x37	3161453002403
Palette	539	0	539	Kilogramme	136	1200x800x1850	53161453002408
Couche	31.68	0	31.68	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3161453002403
Colis	3.96	4.237	3.96	Kilogramme		400x300x100	13161453002400

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur