



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients

principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Foie gras de canard éveiné surgelé

Descriptif produit : Surgelé. Sous vide. Cru. Origine France.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.500 kg

Liste des ingrédients : Foie gras 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 65.304.002 CE, FR-85 109 001-FR

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté

Labels : Foie Gras de France

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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							
2,306	560	58	26	1.9	1.2	0.5	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
Palette	360	429	720	Pièce unitaire	120	1200x800x1725	
Couche	24	0	48	Pièce unitaire	8		
Colis	3	3.37	6	Pièce unitaire		400x300x115	
Pièce unitaire	0.5	0.5	1	Pièce unitaire			3104543813008