

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Cuisses de poule cuites dans la graisse de canard
- Descriptif produit :** Confit à la graisse de canard. 12 cuisses entières. Boîte 5/1 de 2,125 kg (PNE\*). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 3.830 kg
- Liste des ingrédients :** Cuisses de poule 50%, graisse de canard (47%), sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cuisse de poule	France
Graisse de canard	Union Europ.

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 12]
- N° d'agrément :** FR 12.133.005 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Oeuf
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 16023929 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de canard, d'oie et de pintade [des espèces domestiques], contenant en poids >= 57% de viande ou d'abats de volailles, cuits (à l'excl. des sau



**EpiSaveurs**  
groupe pomona

# Confit de poule en boîte 5/1 JEAN DE France

Article : 35766

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	92 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Placer la boîte fermée dans un endroit chaud (+ de 60°C) pour permettre à la graisse de fondre. Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène. Egoutter les cuisses de volaille en récoltant la graisse pour une utilisation ultérieure. Réchauffer au bain-marie ou à feu doux. Déguster chaud. Les cuisses de volaille confites se servent généralement entières accompagnées d'un plat de pommes de terre sautées dans la graisse ou dans un plat de cassoulet. Elles peuvent également servir de garniture à des quiches, terrines et gratins après émiettage. Rendement : 12 cuisses = 12 portions

## 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							
909	217	11	3.4	0.5	0.5	0.5	29	1.5

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.64

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

## 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	126.23	0	33	Boîte	11		
Palette	631.13	0	165	Boîte	55	1200x800x1600	
Boîte	3.83	4.2	1	Boîte			3700468408178
Colis	11.48	13	3	Boîte		470x158x246	3700468408185