

Les spécificités produit

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Confit de canard du sud ouest
- Descriptif produit :** Cuit dans 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 3.800 kg
- Liste des ingrédients :** Cuisses de canard confites 56%, graisse de canard, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cuisses de canard confites	France

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 40]
- N° d'agrément :** FR 40.281.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Indication géo. protégée IGP
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- 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 \geq 57% de viande ou d'abats de volailles, cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	153 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 d'enrobage de fondre. Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène. Egoutter les cuisses de volaille en récoltant la graisse d'enrobage pour une utilisation ultérieure. Réchauffer au bain-marie ou à feu doux. Puis faire gratiner quelques secondes sous un grill ou à la poêle. A déguster bien chaud. Les cuisses de volaille confites se servent généralement entières accompagnées d'un plat de pommes de terre sautées dans la graisse d'enrobage 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							
1,279	308	23.6	8.2	0.2	0		23.7	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

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	125.4	0	33	Boite	11		
Palette	627	0	165	Boite	55	1200x800x1600	
Boite	3.8	4.2	1	Boite			3700468411109
Colis	11.4	13	3	Boite		470x158x246	3700468411116

Poids net égoutté : 2.125