

Manchon de canard gras confit en boîte 5/1 METS DES ROIS

Article : 35869



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Manchons de canard confits
- Descriptif produit :** Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 3.830 kg
- Liste des ingrédients :** Manchons de canard confits 50%, graisse de canard, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Viande de canard	Bulgarie

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 :** Bulgarie
- 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
- 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	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 72 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 manchons de volaille en récoltant la graisse pour une utilisation ultérieure. Réchauffer au bain-marie ou à feu doux. Déguster bien chaud. Les manchons de volaille confits se servent généralement entiers accompagnés d'un plat de pommes de terre sautées dans la graisse ou comme marquants dans un plat de cassoulet. Rendement : 2,125 kg soit 20 à 24 pièces.

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							
1,848	447	41	14	0.94	0.52	0	18	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.44

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
Boite	3.83	4.4	1	Boite			3700468414865
Colis	11.48	13.19	3	Boite		470x160x250	3700468414872
Couche	126.23	0	33	Boite	11		
Palette	631.13	0	165	Boite	55	1200x800x1600	
Pièce unitaire	3.83	0	1	Boite			
Pièce	3.83	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 1.912