

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Caille semi-désossée avec une farce au foie gras (sans porc), surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Cru. Sans porc. Caille semi-désossée 70%, foie gras de canard 10%, Porto. Carton de 20 pièces, soit 3,2 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.200 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Caille semi désossée 70%, farce 30% (foie gras de canard 35%, viande de dinde, gras de veau, eau, CREME (stabilisant : carraghénanes), farine de BLE, porto, foie de dinde, sel, poivre et muscade)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Caille	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 49]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 49.192.003 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	540
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

# Caille semi-désossée farce au foie gras de canard 160 g

Article : 39898

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16029031 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de gibier ou de lapin (à l'excl. des préparations et conserves de viande ou d'abats de porcins des espèces non domestiques, des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisée

## Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24 Heures

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 220/230°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir la cuisson à 140/150°C.

## 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							
1,084	261	20.8	8	1.9	1.5	1.1	16.1	0.82

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.77

Type de matières grasses : Aucune

## 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
Colis	3.2	3.4	1	Colis		390x290x105	3460200247853
Couche	25.6	0	8	Colis	8		
Palette	384	433	120	Colis	120		

Volume (litre) : 11.876