



SPÉCIAL Fêtes



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pressé de canard au foie de canard (20% de foie gras de canard)
- Descriptif produit :** Frais. Origine France. Sans porc, sans alcool. Viande de canard confite 40 %, bloc de foie gras de canard 20 %, gésiers de canard confits 20 %.
- Conservation :** Frais, +2 À +4°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Barquette de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Cuisses de canard confites désossées 40% (cuisses de canard désossées, graisse de canard, sel), gésiers de canard confits 20% (gésiers de canard, graisse de canard, sel), foie gras de canard 20%, eau, sel, arômes, fécule de pomme de terre, épaississants (carraghénane, farine de graines de caroube, chlorure de potassium), sucre, poireaux déshydratés, amidon de maïs, graisse de poulet, huile de tournesol, plantes aromatiques, dextrose, carotte déshydratée, poulet déshydraté, antioxydants : extrait de romarin et ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, épices, tomate déshydratée. Viande de canard origine France ; Viande de poulet Origine : UE.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| canard                             | France       |

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
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) : 24]  
**N° d'agrément :** FR 24.520.002 CE

|   |   |
|---|---|
| <b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b> | 730   |
| <b>Allergènes majeurs :</b>                     | Aucun signalé   |
| <b>Traces d'allergènes :</b>                    | Aucune signalée   |
| <b>Composants spécifiques :</b>                 | Sans alcool   |
| <b>Régimes particuliers :</b>                   | Sans porc   |
| <b>Autres caractéristiques :</b>                | Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  |
| <b>Taux de TVA :</b>                            | TVA réduite - 5,5%  |
| <b>Code nomenclature douanière :</b>            | 16022010 - Préparations à base de foie d'oise ou de canard (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil. ainsi que des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour enfants ou pour usages diététiques, en réci |

## Atouts

**Atout :** Une association de canard confit, gésier de canard et bloc de foie gras pour une terrine gourmande et festive.  
Sans porc, ni alcool, ce produit conviendra à tous vos clients.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C  
**Conservation après ouverture :** Non concerné  
**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi.

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 1,080                                      | 260  | 20                         | 8                                  | 1.1                | 0.7                   | 0.01             | 18                  | 1.4                         |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.90

**Type de matières grasses :** Tournesol

**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   | 544            | 626.3           | 544      | Barquette              | 136                   | 1200x800x1500            | 33104541017416 |
| Couche    | 32             | 0               | 32       | Barquette              | 8                     |                          |                |
| Colis     | 4              | 4.421           | 4        | Barquette              |                       | 400x300x87               | 13104541017412 |
| Barquette | 1              | 1.045           | 1        | Barquette              |                       | 240x90x70                | 3104541017415  |