

Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest entier mi-cuit à la fleur de sel et au poivre concassé IGP 450 g NPSO

Article : 137627



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Foie gras de canard entier du Sud-Ouest Fleur de Sel et Poivre concassé 450g
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Mi-cuit. Origine France. Format lobe.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Pièce unitaire de 0.450 kg
Liste des ingrédients :	Foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, poivre concassé 0,4%, épices, fleur de sel 0,1%
Mode d'élevage des volailles :	Plein air
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
foie gras de 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

Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest entier mi-cuit à la fleur de sel et au poivre concassé IGP 450 g NPSO

Article : 137627

issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 40]
N° d'agrément :	FR 40.261.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Labels :	Indication géo. protégée IGP
Bio AB :	
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	16022010 - Préparations à base de foie d'oie 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 : Découvrez une terrine de foie gras mi-cuit assaisonnée à la fleur de sel et au poivre concassé issue de canards provenant d'une filière 100% origine Sud-Ouest.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi. Sortir à température ambiante pendant 15 à 20 minutes avant de servir pour révéler les arômes.

Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest entier mi-cuit à la fleur de sel et au poivre concassé IGP 450 g NPSO

Article : 137627

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							
2,200	534	55	23	2.4	1.9	0.1	7.3	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.13

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	280.8	316.992	624	Pièce unitaire	156	1200x800x1565	
Couche	21.6	0	48	Pièce unitaire	12		
Colis	1.8	2.032	4	Pièce unitaire		296x252x105	
Pièce unitaire	0.45	0.458	1	Pièce unitaire			3033610041825