



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauté de canard de Barbarie sans os avec peau VF 40/60 g

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Sachet de 2,5 kg.

Conservation : Frais, +0 À +4°C

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Cuisse de canard

Pays de transformation : France [Département(s) : 71]

N° d'agrément : FR71056001CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 12

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Labels : Volaille Française VF

Bio AB :

Régimes particuliers : 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 : 02074410 - Morceaux désossés de canards domestiques, frais ou réfrigérés

Conseils d'utilisation

Mise en œuvre : A rôtir ou en sauté.

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							
777	186	12.4	4.1	0.01	0.01	0.01	18.7	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.51

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 34 - Volailles > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	40	0	40	Kilogramme	8		
Palette	720	0	720	Kilogramme	144		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Sachet	2.5	0	2.5	Kilogramme			3369050490177
Colis	5	0	5	Kilogramme		390x300x100	