

Gésiers confits de dinde confits émincés en boîte 4/4 METS DES ROIS

Article : 155415



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 :** Gésiers de dinde émincés cuits dans la graisse de canard
- Descriptif produit :** Cuits dans la graisse de canard. Boîte 4/4 de 425 g (PNE*). Colis de 12 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Boite de 0.770 kg
- Liste des ingrédients :** Gésiers de dinde émincés (50%), graisse de canard (47%), sel, arômes naturels de poivre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Gésiers de dinde	Union Europ.

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) : 12]
- N° d'agrément :** FR 12.133.005 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- 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, Produit sans nanoparticules

Gésiers confits de dinde confits émincés en boîte 4/4 METS DES ROIS

Article : 155415

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16023119 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des préparations ou conserves contenant exclusivement de la viande de dinde non cuite, des saucisses,

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	99 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 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Placer la boîte fermée dans un endroit chaud (+ de 60°C) pour permettre à la graisse d'enrobage de fondre. Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Egoutter les gésiers en récoltant la graisse d'enrobage pour une utilisation ultérieure. Réchauffer au bain-marie ou à feu doux. Puis faire gratiner quelques secondes sous un grill ou à la poêle. Déguster tiède. Les gésiers de dinde confits émincés se servent sur une salade, un plat de pommes de terre sautées, de pâtes, de riz. Ils peuvent servir de garniture à des quiches, terrines et gratins. Rendement : 425 g PNE (soit environ 10 portions).

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							
872	208	10	3.5	0.5	0.5	0	29	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.90

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Gésiers confits de dinde confits émincés en boîte 4/4 METS DES ROIS

Article : 155415

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	110.16	0	144	Boite	12		
Palette	550.8	660	720	Boite	60	1200x800x1600	
Pièce unitaire	0.77	0	1	Boite			
Boite	0.77	0.88	1	Boite			3700468408338
Colis	9.18	11	12	Boite		310x210x125	13700468408335
Pièce	0.77	0	1	Boite			