

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

Article : 156258



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Gésiers de canard 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 0.765 kg
- Liste des ingrédients :** Gésiers de canard émincés (51%), graisse de canard, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Gésiers de canard	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 :** Bulgarie, France [Département(s) : 12]
- N° d'agrément :** FR 12.133.005 CE, BG2404051
- 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 étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 16023219 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de coqs et de poules [des espèces domestiques], contenant en poids >= 57% de viande ou d'abats de volailles,

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

Article : 156258

cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisés

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 tièdes. Les gésiers de canard 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							
643	152	2.5	0.9	0	0	0	32.4	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 12.96

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	Boîte	12		
Palette	550.8	0	720	Boîte	60	1200x800x1600	
Boîte	0.765	0.875	1	Boîte			3760044391300
Colis	9.18	11	12	Boîte		310x210x125	23760044391304
Pièce unitaire	0.765	0	1	Boîte			
Pièce	0.765	0	1	Boîte			