

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

Article : 156562



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 canard entiers confits
Descriptif produit :	Cuits dans la graisse de canard. Boîte 765 g. Colis de 12 boîtes
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 12.000 Boite de 0.770 kg
Liste des ingrédients :	Gésiers de canard entiers (56%), graisse de canard (42%), sel, arôme naturel de poivre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Gésiers de canard gras	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

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

Article : 156562

Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
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
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	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, 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 entiers se servent émincés ou pas, 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 12 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							
721	172	6.4	2.4	0.5	0.5	0	28	1.9

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	4.38
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
Boite	0.77	0.88	1	Boite			3380241008803
Colis	9.18	10.5	12	Boite		310x210x125	23760044391304
Couche	110.16	0	144	Boite	12		
Palette	550.8	0	720	Boite	60	1200x800x1600	
Pièce	0.77	0	1	Boite			