





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Foie gras de canard cru surgelé en escalopes
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Cru. Origine France. Découpe anatomique. Carton de 60 pièces, soit 2 kg env.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 2.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Foie gras de canard
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
canard	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 65, 85]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 65.304.002 CE, FR-85 109 001-FR
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	180
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans sel nitrité

Article : 159611

ajouté

**Labels :** Foie Gras de France

**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 :** 02074593 - Foies gras de canards domestiques, congelés

## Atouts

**Atout :** Origine France et calibre régulier : produit valorisant  
Produit surgelé IQF : souplesse d'utilisation  
Peu de perte à la cuisson : vente d'un poids net

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, marquer dans la sauteuse ou la poêle. Après coloration, finir avec la suite culinaire.

## 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							
2,301	558	58	26	1.9	1.2	0.01	7.2	0.07

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.12

**Type de matières grasses :** Aucune

**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	272	334.672	272	Kilogramme	136	1200x800x1850	13161453817004
Couche	16	0	16	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3161453817007
Colis	2	2.277	2	Kilogramme		400x300x100	93161453817000
Pièce unitaire	1	0	1	Kilogramme		370x240x50	3161453817007