



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 : Filet de canard avec peau 350-400g

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Avec peau. Sachet de 8 pièces.

Conservation : Frais, +0 À +4°C

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 6.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Filet de canard.

Pays de transformation : France [Département(s) : 53, 72]

N° d'agrément : FR 72.264.002 CE, FR 53.014.002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 12

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Volaille Française VF

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Conseils d'utilisation

Mise en œuvre : A griller, à poêler ou à rôtir.

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							
834	200	13.6	5	0.4	0.01	0.01	19.05	0.16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.40

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
Palette	528	548.24	528	Kilogramme	88		3571320299254
Colis	6	6.23	6	Kilogramme		400x300x155	3571320299254
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3571320299254
Sachet	3	0	3	Kilogramme			3571320299254
Couche	48	0	48	Kilogramme	8		