



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 éveiné surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Sous vide par 4 lobes. Origine France.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Bloc
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 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) : 85]
<b>N° d'agrément :</b>	FR-85 109 001-FR
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<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 polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

# Foie gras de canard cru éveiné en plaque 2 kg Rougié

Article : 198629

**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 :** Un foie gras origine France, issu d'une sélection rigoureuse de la matière première  
Une surgélation immédiate après l'éveinage à chaud, présentant donc un taux de fonte réduit à la cuisson  
Un foie gras conditionné en lobes de 500 g (+/- 5 g) par 4, permettant une flexibilité d'utilisation et une bonne maîtrise du coût portion

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Décongélation en chambre froide à 0+3°C avec l'emballage d'origine. Travailler comme un produit frais.

## 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							
2,306	560	58	26	1.9	1.2	0	7.2	0.07

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.12

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 27 - Aide culinaire

**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
Couche	32	0	32	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	544	599.5	544	Kilogramme	136	1200x800x1850	
Colis	4	4.224	4	Kilogramme		400x300x100	13161453812955
Sachet	2	0	2	Kilogramme			3161453812958