



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Foie gras de canard cru éveiné surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Sous vide par 4 lobes. Origine France.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Bloc
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.000 kg
Liste des ingrédients :	Foie gras de canard
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
canard	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 85]
N° d'agrément :	FR-85 109 001-FR
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	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