Aiguillette de canard gras 2 kg Rougié

Article : 207164

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Aiguillettes de canard gras, frais
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 8.000 kg
Liste des ingrédients :	Aiguillettes de canard gras
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) :	21
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
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Aiguillette de canard gras 2 kg Rougié

Article : 207164

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02074410 - Morceaux désossés de canards domestiques, frais ou réfrigérés

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche à 250/280°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans la suite culinaire ou au four mixte à 150/175°C.|Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, marquer (cicatriser) dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. 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							
520	123	3.1	1	0.6	0.5	0.5	23	0.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.42

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Aiguillette de canard gras 2 kg Rougié

Article : 207164

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	64	0	64	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	576	618	576	Kilogramme	72	1200x800x1620	
Colis	8	8.38	8	Kilogramme		400x300x178	93432453123171
Sachet	2	0	2	Kilogramme			3432453123178
Pièce unitaire	2	0	2	Kilogramme			3432453123178

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur