



Photo non contractuelle, suggestion de présentation



Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	MAGRET DE CANARD CRU DU SUD-OUEST CONGELE			
Descriptif produit :	Congelé. Sous vide. Canard origine France : Sud-Ouest. Carton de 12 pièces, soit 5,16 kg env.			
Conservation :	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement			
Etat de préparation :	Cru			
Conditionnement :	Colis de 5.160 kg			
Liste des ingrédients :	<table border="0" style="width: 100%;"><tr><td style="width: 50%;"></td><td style="width: 50%;"><table border="0"><tr><td style="width: 568px; height: 20px;">Magret de canard du Sud-Ouest (Origine : France)</td></tr></table></td></tr></table>		<table border="0"><tr><td style="width: 568px; height: 20px;">Magret de canard du Sud-Ouest (Origine : France)</td></tr></table>	Magret de canard du Sud-Ouest (Origine : France)
	<table border="0"><tr><td style="width: 568px; height: 20px;">Magret de canard du Sud-Ouest (Origine : France)</td></tr></table>	Magret de canard du Sud-Ouest (Origine : France)		
Magret de canard du Sud-Ouest (Origine : France)				
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) : 65]
N° d'agrément : FR 65.304.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 365
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
Labels : Indication géo. protégée IGP
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 : 02074510 - Morceaux désossés de canards domestiques, congelés

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Non
Mise en œuvre : A griller à rôtir, à poêler, cuisson à la plancha,

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							
1,408	340	30	10	1.5	0.7	0	16	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.53
Type de matières grasses : Aucune
Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Couche	41.28	0	41.28	Kilogramme	8		
Palette	703	765	703	Kilogramme	136	1200x800x1850	33161454150067
Colis	5.16	5.232	5.16	Kilogramme		400x300x100	93161454150069
Pièce unitaire	0.43	0.437	0.43	Kilogramme		113x40x235	3161454150066