


Terrine de bloc de foie gras de canard 30% morceaux mi-cuit 1 kg FGF Rougié

Article : 229712



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Bloc de foie gras de canard avec morceaux
- Descriptif produit :** Frais. Mi-cuit. Origine France. Forme terrine.
- Conservation :** Frais, 0° À 4°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Barquette de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Foie gras de canard - Morceaux de foie gras de canard 30% - Eau - Sel - Armagnac - Sucre - Poivre – Antioxydant : ascorbate de sodium – Conservateur : nitrite de sodium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
canard	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 24]
- N° d'agrément :** FR 24.520.002 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Foie Gras de France

Terrine de bloc de foie gras de canard 30% morceaux mi-cuit 1 kg FGF Rougie

Article : 229712

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 : 16022010 - Préparations à base de foie d'oie ou de canard (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil. ainsi que des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour enfants ou pour usages diététiques, en réci

Conseils d'utilisation

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

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à chaud

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							
2,013	488	50	21	3.1	0.9	1	6	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.12

Type de matières grasses : Aucune

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	544	0	544	Barquette	136		
Couche	32	568.48	32	Barquette	8		
Barquette	1	1.045	1	Barquette			3161451021642
Colis	4	0	4	Barquette			13161451021649