# Préparation pour ganache au foie gras de canard 500 g Rougié

## Article : 244379

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## *Les spécificités produit*

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

## Caractéristiques générales

| | |
|---|---|
| **Dénomination réglementaire :** | Préparation pour ganache au foie gras de canard (50% de foie gras) |
| **Descriptif produit :** | Frais. Origine France. Foie gras de canard 50%, crème fraîche, Sauternes. Sachet de 500 g. |
| **Conservation :** | Frais, +0° À 4°C |
| **Etat de préparation :** | Prêt à l'emploi |
| **Conditionnement :** | Colis de 4.000 Sachet de 0.500 kg |
| **Liste des ingrédients :** | Foie gras de canard 50%, eau, crème fraîche (LAIT), protéines de LAIT, Sauternes, sel, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, poivre. |

| 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) :** | 180 |
| **Allergènes majeurs :** | Lait, Sulfite (> 10 ppm) |
| **Traces d'allergènes :** | Aucune signalée |
| **Composants spécifiques :** | Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate 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*

# Préparation pour ganache au foie gras de canard 500 g Rougié

## Article : 244379

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 chaud comme à froid.

## 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 | | | | | | | |
| 1,298 | 315 | 31 | 14 | 1.1 | 0.8 | 1 | 7.8 | 1.3 |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.25

**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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Palette | 312 | 374.908 | 624 | Sachet | 156 | 1200x800x1580 | 33161451017332 |
| Couche | 24 | 318.24 | 48 | Sachet | 12 | | |
| Sachet | 0.5 | 0.51 | 1 | Sachet | | | 3161451017331 |
| Colis | 2 | 2.243 | 4 | Sachet | | 400x200x110 | 13161451017338 |
| Pièce unitaire | 0.5 | 0 | 1 | Sachet | | | 3161451017331 |



*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*