Magret de canard cru environ 340G Rougié

Article : 257509

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :**

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.340 kg
Liste des ingrédients :	Magret de canard : filet de poitrine du canard gavés comprenant la peau et la graisse sous cutanée couvrant le muscle de la poitrine sans le muscle pectoral profond
Simple congélation :	Oui

Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	15
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%

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

Magret de canard cru environ 340G Rougié

Article : 257509

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée :

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							
1,412	341	30	10	1.5	0.7		16	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.53

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
Couche	32.64	0	96	Pièce unitaire	8		
Colis	4.08	0	12	Pièce unitaire			
Palette	554.88	0	1632	Pièce unitaire	136		
Pièce unitaire	0.34	0.35	1	Pièce unitaire			03161453004896

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