

Magret Canard Fumé +/-250gr

Réf : 11743

Fournisseur : LA QUERCYNOISE

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 10 pièces	Carton de 3.200 kg

Liste des ingrédients	Magret de canard fumé au bois de hêtre (origine France), sel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium.	
Informations complémentaires	Absence d'OGM Conditionné sous vide par 1	
Allergènes	Absence d'allergènes	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	12h entre 0°C et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C	
Recommandations de mise en oeuvre	Laisser décongeler 12 heures entre 0°C et 4°C dans son emballage d'origine.	

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1548	Énergie (kcal) : 374	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.6	Dont en sucres (g) : 0.60	Protéines (g) : 21
Matières grasses (g) : 32	Dont en acides gras saturés (g) : 11	Sel (g) : 2.50