

Cuisse Canard Crue 350gr

Réf : 10217

Fournisseur : LA QUERCYNOISE

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 10 pièces	Carton de 3.500 kg

Liste des ingrédients	cuisse de canard gras France	
Informations complémentaires	Pièce à confire 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	
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C	
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : 1'30 heures.	

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 2219	Énergie (kcal) : 538	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.6	Dont en sucres (g) : 0.50	Protéines (g) : 9.80
Matières grasses (g) : 55	Dont en acides gras saturés (g) : 19	Sel (g) : 0.09