

Cuisse Canard Crue Farcie Cèpes 250gr

Réf : 13392

Fournisseur : JEAN ROUTHIAU

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Certificat / Label	VOLAILLE FRANCAISE	
Conditionnement	Carton de 20 pièces	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	74% cuisse de canard (origine France), 6% viande de dinde (origine France), 6% viande de poulet (origine France), 5% gras de veau, eau, échalote, cèpes réhydratés 1,2% (eau, cèpes), bolets réhydratés (eau, bolets), semoule de riz, persil, sel, arôme naturel, muscade, poivre.	
Allergènes	Absence d'allergènes / Présences éventuelles : fruits à coques	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre	Four convection : 2 heures.
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 960	Énergie (kcal) : 231
Matières grasses (g) : 18	Dont en acides gras saturés (g) : 6.10
Glucides (g) : 1.20	Dont en sucres (g) : 0.10
Fibres alimentaires (g) : 0.20	
Protéines (g) : 16	
Sel (g) : 0.41	