

Sauté Cuisse Canard +/-50gr

Réf : 13534

Fournisseur : SBV

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VOLAILLE FRANCAISE	
Conditionnement	Carton de 2 poches de +/-2.5kg	Carton de 5.100 kg

Liste des ingrédients	sauté de viande de cuisse de canard sans os et avec peau, né, élevé et abattu en France
Informations complémentaires	Volaille garantie bien élevée et bien nourrie Conditionné en poche sous vide Absence d'OGM
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	Privilégiez une cuisson en cocotte ou en sauce plutôt qu'au four. Temps de cuisson approximatif : environ 1 heure, à adapter en fonction de la recette.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 730	Énergie (kcal) : 175	
Protéines (g) : 19		
Matières grasses (g) : 11	Dont en acides gras saturés (g) : 3.10	Sel (g) : 0.21