Magret Canard Entier Fumé +/-350gr

Réf : **11743**

Fournisseur : LA QUERCYNOISE

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 10 pièces	Carton de 3.500 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	Produit surgelé - Foodservice Magret entier non tranché Conditionné sous vide par 1 Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes

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

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1548	Énergie (kcal) : 374	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.6	Dont en sucres (g) : 0.6	Protéines (g) : 21
Matières grasses (g) : 32	Dont en acides gras saturés (g) : 11	Sel (g) : 2.5